

# ALDAPETA *Gastrobar*



## MENÚ TRADICIÓN / SUSTRAI MENUA



### PINTXOS / PINTXOAK

Gilda Aldapeta / Aldapeta Gilda

Croqueta de jamón ibérico / Urdaiazpiko kroketa

Pintxo de txangurro y erizo / Txangurro eta triku pintxo

### DE LA MAR / ITSASOKOA

Sopa de pescado, frutos del mar y aceite de pimentón

*Arrain zopa, itsas fruituak eta pimentoi olio*

### DE NUESTROS PASTOS / GURE LARREAK

Chuletón de vaca Lurra, origen País Vasco, mínimo 30 días de maduración

*Lurra, Euskal Herriaren jatorria txuleta, 30 egunez gutxienez heldua*

### POSTRE / POSTREA

Strudel de pasta brick con manzana a la parrilla y helado de haba tonka

*Brick pastako strudela, sagarra txingarretan eta haba tonkazko izozkia*

### BODEGA / EDATEKO

Agua mineral / Ur minerala

Sidra natural / Sagardo Naturala

Vino blanco: Txakoli k- Pilota / Ardo zuria D.O. Getariako Txakolina

Vino tinto: D.O.C. Rioja, Ederra Crianza / Ardo beltza, J.D.K Errioxa

PVP: 70.-€

\*Precio por persona, mínimo 2 personas

\*Pertsona bakoitzeko prezioa, gutxienez 2 pertsona

## EBOCA RESTAURANTS