




FROMAGES ET CHARCUTERIE

CHEESES AND DELI

-  Jambon ibérique de bellota coupé au couteau (100gr) 29€
Iberian acorn-fed ham cut with knife (100gr)
-  Boeuf séché de León avec poivrons grillés 20€
Beef ham from León with roasted peppers
-  Plateau de fromages aux noix et confiture de figues 15€
Cheese board with nuts and fig jam

DU JARDIN FROM THE GARDEN

- Salade de fromage de chèvre aux fruits rouges et aux noix confites 19.5€
Goat cheese salad with red berries and candied walnuts
- Salade de poulet au parmesan et vinaigrette César 17.5€
Chicken salad with Parmesan cheese and Caesar dressing
-  Légumes de saison grillés sur sauce Idiazabal et huile de paprika 19€
Grilled seasonal vegetables on Idiazabal sauce and paprika
-  Crème de potiron au coco 13€
Pumpkin and coconut soup

PIZZA, PASTA, SANDWICHES & BURGERS

-  Pizza au porc effiloché au barbecue 17€
Barbecue Pulled Pork pizza
-  Pizza Margarine ou Pizza Végétarienne 16€
Margherita pizza or pizza vegetarian
-  Pizza aux quatre fromages 17€
Four cheese pizza
-  Pâtes Rigatoni avec notre sauce napolitaine maison 16€
Rigatoni pasta with our homemade Neapolitan sauce
-  Spaghetti carbonara traditionnels 16€
Traditional spaghetti carbonara
-  Steak burger avec bacon, fromage et pommes de terre 18€
Steak burger with bacon, cheese and french fries
-  Club sandwich avec frites 17€
Club sandwich with french fries
-  Sandwich croustillant avec jambon et fromage truffée 14€
Crispy sandwich with ham and truffled cheese
-  Ailes de poulet méditerranéennes ou en sauce sweet chili 12€
Mediterranean chicken wings or with sweet chili sauce
-  Poitrine de poulet grillée avec pommes de terre 17€
Grilled chicken breast with french fries



Plats disponibles à partir de 12h30 jusqu'à 22h30
Dishes available from 12:30 p.m. to 10:30 p.m.

POUR COMMENCER APPETIZERS

	Unit	Ration
"Gilda" Aldapeta, pain soufflé farci de mousse de piment vert et anchois "Gilda" Aldapeta, blown bread filled with piparra mousse and anchovy	3.7€	
"Pani puri" farci à la mousse de piment piquillo et une d'escalope fumée "Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise	2.9€	
Pintxo de pain brioché avec canard laqué, oignon nouveau et cornichon mariné Pintxo of brioche bread with Peking duck, spring onion and pickled gherkin	6.5€	
Pintxo de pain grillé avec foie gras grillé et pomme caramélisée Pintxo of toasted bread with grilled foie gras and caramelized apple	8.5€	
Pintxo de txangurro, (d'araignée de crabe) et d'oursin avec fromage Idiazabal Pintxo of txangurro (spider crab) and sea urchin with Idiazabal cheese	7€	
 Croquettes maison au jambon ibérique ou aux champignons Homemade Iberian ham or mushroom croquettes	2.3€	12€
 Nos Bravas, pommes de terre grelots rôties farcies à la sauce brava Our Bravas, roasted baby potatoes filled with brava sauce		11€
 Moules à la sauce marinara ou épicées au piment jaune Mussels marinara style or spicy with yellow chili		14€
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil et mousse de mer Roasted scallops with garlic, parsley and sea foam		19€

DE NOTRE BRAISE FROM OUR GRILL

Pièce de lotte grillée, pommes de terre et sauce frit (2 people) Grilled monkfish piece, potatoes and refried sauce (2 personnes)		56€
Tentacule de poulpe braisée au kimchie-miel à la patate douce et caviar d'huile Braised octopus leg with kimchie - honey with sweet potato and olive oil caviar		29.5€
Merlu grillé avec mayonnaise verte et cornichons Grilled hake with green mayonnaise and pickles		29€
Filet de boeuf Lurra, origine du Pays Basque grillée avec millefeuille de pommes de terre Grilled Lurra, origin of the Basque Country beef tenderloin with potato and sweet potato pie		32€
Côte de bœuf Lurra, origine du Pays Basque , maturation minimum 30 jours (environ 1.2kg) Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days (approx. 1.2kg)		75€
Côte de bœuf Lurra, origine du Pays Basque , maturation minimum 30 jours (environ 0.6kg) Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days (approx. 0.6kg)		38€

RIZ RICE

*PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

*PRICE PER SERVING, MINIMUM 2 PEOPLE

Paella de lote, crevettes et seiche 31€
Monkfish, shrimps and cuttlefish paella

Riz sec au jus de vache et côte de bœuf grillée 39€
Dry rice in beef juice and grilled chop

Riz doux aux crevettes rouges et son carpaccio 33€
Mellow rice with red prawns and its carpaccio

SUGGESTIONS SEASON'S SPECIALS

Gazpacho au maquereau poêlé, pignons de pin et parmesan 14€
Gazpacho with seared mackerel, pine nuts and Parmesan

Morue en tempura, sauce tartare et poivrons grillés 22€
Tempura cod, tartar sauce and roasted peppers

Joue de bœuf glacée avec son jus, parmentier et réduction de Porto 24€
Glazed veal cheek with its juices, creamy potato and Porto reduction

GARNISONS FITTINGS

 Frites - French fries 5€

 Salade de laitue et ciboulette 5€
 Lettuce and chive salad

 Poivrons rôtis sur notre grill Peppers roasted on our grill 6.5€

 Pain à la tomate et à l'huile d'olive vierge 3.70€
 Bread with tomato and virgin olive oil

 Service de pain (avec dégustation d'huile) 1.70€
 Bread service (includes oil tasting)

Informations sur les allergènes à votre disposition
Allergen information at your disposal

A L D A P E T A
Gastrobar

DESSERTS DESSERTS

Mousse de tiramisu, marc de café et glace mascarpone Tiramisu mousse, coffee grounds and mascarpone ice cream	8,5€
Brownie à la pistache avec crème anglaise et glace au chocolat Pistachio brownie with custard and chocolate ice cream	8€
Coulant liquide chocolat Valrhona, crème anglaise et glace vanille de Madagascar Valrhona liquid chocolate coulant, custard and Madagascar vanilla ice cream	8,5€
Tarte Tatin aux pommes avec glace à la vanille Apple Tatin tart with vanilla ice cream	8€
Fromage de chèvre crémeux et framboises Creamy goat cheese and raspberry	8€

VINS DOUX SWEET WINES

Nieeport 10 años D.O. Oporto	7,5€
Nieeport Dry White D.O. Oporto	5,5€
Don PX 2018 Montilla-Moriles Toro Albalá • Pedro Ximénez • D.O. Montilla Moriles, España	5,3€
Sidra de Hielo 20 manzanas Valverán • Raxao, Duroña de Tresali, Verdialona, De la Riega y Fuentes D.O. Asturias, España	6€
Ochoa Moscatel 2019 Bodegas Ochoa • Moscatel y Moscatel de grano menudo D.O. Navarra, España	5,5€