






QUESOS Y EMBUTIDOS

GAZTAK ETA HESTEKIAK

-  Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo (100gr) 29€
Ezkur urdaiazpikoa labanaz moztuta (100gr)
-  Cecina de León ahumada con pimientos asados 20€
Leon-zezina piper erreekin
-  Tabla de quesos con frutos secos y mermelada de higos 15€
Gazta-taula fruitu lehorrekin eta piku-marmeladarekin

DE LA HUERTA BARATZETIK

- Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y nueces garrapiñadas 19.5€
Ahuntz-gaztaren entsalada fruitu gorri eta intxaur garrapinatuekin
-  Ensalada de pollo lascas de parmesano y salsa César 17.5€
Oilasko entsalada, parmesano lauzak eta Cesar saltsa
- Verduras de temporada a la brasa sobre salsa de Idiazabal y aceite de pimentón 19€
Sasoiko barazkiak txingarretan Idiazabalgo saltsaren gaineaneta pimentoi olioa
-  Crema de calabaza y coco 13€
Kalabaza eta koko krema




PIZZA, PASTA, SANDWICHES & BURGERS

-  Pizza pulled pork BBQ 17€
"Pulled pork" barbakoa pizza
-  Pizza margarita o Pizza vegetal 16€
Margarita pizza edo vegetala
-  Pizza cuatro quesos 17€
Lau gaztak pizza
-  Pasta rigatoni con nuestra salsa napolitana casera 16€
Rigatoni pasta gure etxeko napolitana saltsarekin
-  Espaguetis a la carbonara tradicional 16€
Espagetiak karbonara tradizionalera
-  Hamburguesa de txuleta, bacon, queso y patatas fritas 18€
Txuleta, bacon, gazta hamburgesa eta patata frijituak
-  Sandwich Club con patatas fritas 17€
Sandwich Kluba eta patata frijituak
-  Sandwich de pan crujiente con jamón y queso trufado 14€
Ogi kurruskari urdaiazpikoarekin eta gazta trufatuarekin
-  Alitas de pollo: receta mediterránea o con salsa sweet chili 12€
Olaisko hegadak: mediterraneara edo chile-goza saltza
-  Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas 17€
Oilasko-bularkia plantxan patata frijituarekin



Platos disponible de 12.30h a 22.30h
Platerak 12:30etik 22:30era

PARA PICAR Y COMPARTIR PIKA-PIKA ETA PARTEKATZEKO

	Unidad	Ración
Gilda Aldapeta, pan soplado relleno de mousse de piparra y anchoa "00" Aldapeta gilda, ogi suflatua, pipar moussa eta kantauriar "00" antxoa	3.7€	
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de txuleta ahumada Pani puri-a pikillo mousssez eta txuleta beteta	2.9€	
Pintxo de pan brioche con pato pekinés, cebolleta y pepinillo encurtido Ahate pekinesa brioche ogi-pintxoa, tipulina eta ozpinetako pepinilloa	6.5€	
Pintxo de foie a la plancha con manzana y pera caramelizada a la brasa Foie gras txingortutako pintxoa sagar eta madari erreekin	8.5€	
Pintxo de txangurro y erizo a la donostiarra con Idiazabal y teja de su coral Txangurru eta triku pintxoa donostiar erara Idiazabal eta bere koral tejatxoa	7€	
 Croquetas caseras fluidas de jamón ibérico o de hongos guisados Etxeko urdaiazpiko jariodun kroketak edo ontto sukalkiko kroketak	2.3€	12€
 Nuestras Bravas: patatas baby asadas y rellenas de salsa brava "Gure brabak", patata txikiak erreak, eta brava saltsa beteta		11€
 Mejillones a la marinera o picantes al ají amarillo Muskuiluak "marinera" erara edo garratzak, chile-aji horiarekin		14€
Zamburiña gallega al fuego con ajo-perejil y espuma de mar Galiziar Zanburina errea baratxuri eta perejilarekin eta itsaso aparra		19€

DE NUESTRA BRASA GURE TXINGARRAK

Pieza de rape a la brasa, patatas panaderas, su pil pil y su refrito (2 personas) Xapua txingarretan, patata "panaderak", eure pilpil-a eta eure "refrito" (2 pertsona)	56€
Pata de pulpo braseada al kimchie-miel con boniato y caviar de aceite Olabarru hanka kimchie eta eztiak jantzita, boniatoa eta olio kaviarra.	29.5€
Merluza a la parrilla con mayonesa verde y encurtidos Legatza parrillan maionesa berdearekin eta ozpinetan	29€
Solomillo de vaca Lurra, origen País Vasco a la brasa con milhojas de patata y boniato Lurra, Euskal Herriaren jatorria Azpizuna txingarretan eta patata eta boniato ostopila	32€
Chuletón de vaca Lurra, origen País Vasco mínimo 30 días de maduración (aprox 1.2kg.) Lurra, Euskal Herriaren jatorria Txuletoia, 30 egunez gutxienez heldua	75€
Chuleta de vaca Lurra, origen País Vasco mínimo 30 días de maduración(aprox 0.6kg) Lurra, Euskal Herriaren jatorria Txuleta, 30 egunez gutxienez heldua	38€

ARROCES ARROZAK

*PRECIO POR RACIÓN, MÍNIMO 2 PERSONAS

*ERRAZIO BAKOITZEKO PREZIOA, GUTXIENEZ BI PERTSONA

Paella de rape, gambón y sepia 31€
Xapu, ganboi eta sepiazko paella

Arroz seco en jugo de vaca y su txuleta a la brasa 39€
Arroza lehorra behi zukuan eta eure txuleta txingarretan

Arroz meloso de gamba roja y su carpaccio 33€
Ganba gorriko arroz melosoa eta bere carpaccioa

SUGERENCIAS GOMENDIOAK

Gazpacho con verdel soasado, piñones y parmesano 14€
Berdel soasatua, pinoiak eta parmesanoa dituen gazpatxoa

Bacalao en tempura, tartara y pimientos asados 22€
Bakailaoa tenpuran, tartara saltsan eta piper erreetan

Carrillera de ternera glaseada con sus jugos, cremoso de patata y reducción de Oporto 24€
Masaila eure xukuen glaseatua, patata krematsua eta oporto saltsa

ACOMPAÑAMIENTOS GUARNIZIOAK

🕒 Patatas fritas - Patata frijituak 5€

🕒 Ensalada de lechuga y cebolleta 5€
🕒 Letxuga eta tipulina entsalada

🕒 Pimientos asados - Piper txingarretan erreak 6.5€

🕒 Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra 3.70€
🕒 Ogi tomaterekin eta oliba-olioa birjina extra

🕒 Servicio de pan (incluye degustación de aceites) 1.70€
🕒 Ogi-zerbitzua (olio-dastatzea barne)

Informacion sobre alergenos a su disposición
Alergenoen informazioa zure eskura

A L D A P E T A
Gastrobar

POSTRES **POSTREAK**

Espuma de tiramisú, posos de café y helado de mascarpone Tiramisu aparra, kafea eta maskarpone izozkia	8,5€
Brownie de pistacho con crema inglesa y helado de chocolate Pistatxo-browniea krema ingelesarekin eta txokolatezko izozkiarekin	8€
Coulant líquido de chocolate Valrhona, crema inglesa y helado vainilla de Madagascar Valrhona txokolatezko bizkotxo likidoa, britaniar krema eta Madagaskarreko bainila izozkia	8,5€
Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla Tatin sagar tarta banilla izozkiarekin	8€
Cremoso de queso de cabra y frambuesa Ahuntz- eta mugurdi-gazta krematsua	8€

VINOS DULCES **ARDO GOZOAK**

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€