

FROMAGES ET CHARCUTERIE

CHEESES AND DELI

-  Jambon ibérique de bellota coupé au couteau (100gr) 32€
Iberian acorn-fed ham cut with knife (100gr)
-  Bœuf suprême ancestral Cecina 23€
"Cecina" - Supreme ancestral cured ox
-  Plateau de fromages aux noix et confiture de figues 15.5€
Cheese board with nuts and fig jam

DU JARDIN FROM THE GARDEN

-  Salade d'agrumes avec crevettes et vinaigrette au fruit de la passion 18€
Citrus Salad with Prawns and Passion Fruit Vinaigrette
-  Salade de poulet au parmesan et vinaigrette César 17.5€
Chicken salad with Parmesan cheese and Caesar dressing
- Légumes de saison grillés, huile d'olive et sel basque d'Añana 19€
Grilled seasonal vegetables, olive oil and Basque salt from Añana
-  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 Margarite ou Pizza Végétarienne 17€
Margherita pizza or pizza vegetarian
-  Pizza aux quatre fromages 17€
Four cheese pizza
-  Pâtes Rigatoni avec notre sauce napolitaine maison 16.5€
Rigatoni pasta with our homemade Neapolitan sauce
-  Spaghetti à la carbonara 16.5€
Spaghetti Carbonara
-  Burger Aldapeta, avec entrecôte haché maturée, bacon, œuf et notre sauce 19.5€
Aldapeta Burger: dry-aged ribeye patty, bacon, egg, and our sauce.
-  Burger Mexicain, avec entrecôte haché maturée guacamole et chipotle 19€
Mexican Burger: dry-aged beef patty, guacamole and chipotle.
-  Club sandwich avec frites 18€
Club sandwich with french fries
-  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 STARTERS

Beignets de morue aux sauce romesco (6 unités)	12€	(4unit) 8€
Cod fritters with romesco sauce (6 pcs)		
Croquettes maison au jambon ibérique et chips croustillantes (4 unités)	9€	(2unit) 5€
Homemade Iberian ham croquettes with crispy chips (4 pcs)		
Croquettes maison de joues de bœuf braisées au vin rouge (4 unités)	9€	(2unit) 5€
Homemade red wine-braised beef cheek croquettes (4 pcs)		
Nos bravas : Mille-feuille de pommes de terre avec sauce brava (6 unités)	12€	(4unit) 8€
Our "bravas" Crispy potato mille-feuille with brava sauce (6 pcs)		
Steak tartare préparé avec du picanha haché de bœuf suprême	25€	
Steak tartare of premium dry-aged picanha (ox)		
Cannelloni au poulet fermier rôti et au foie gras	16€	
Cannelloni with roasted free-range chicken and foie gras		
Coulant de pommes de terre et de jaunes d'œufs à la truffe fraîche	21€	
Coulant of potatoes and egg yolks with fresh truffle		
Betteraves marinées, beurre blanc et sardines fumées	11€	
Pickled beetroot, beurre blanc, and smoked sardine		
"Huevo Enojado", œuf cuit sous vide, bouillon de jambon et txistorra	15€	
"Huevo Enojado" (slow-cooked egg), ham broth, and txistorra.		

DE NOTRE BRAISE FROM OUR GRILL

Filet de bar grillé avec suquet de poisson	29€	
Grilled sea bass fillet with suquet (fish stew sauce)		
Braised octopus leg with green mole	32€	
Tentacule de poulpe braisée au mole vert		
"Pluma" de porc ibérique grillée avec faux pêche	24€	
Grilled Ibérico pork "pluma" with faux peach		
Filet de bœuf ancestral grillée	34€	(+Foie) 6€
Grilled Supreme ancestral beef tenderloin		
Côte de bœuf Lurra, origine du Pays Basque , maturation minimum 30 jours(environ 1.2kg)	77€	
Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days(approx. 1.2kg)		
Épaule de cochon de lait cuite lentement avec des légumes et son jus	28€	
Slow-cooked suckling pig shoulder with vegetables and its own jus		
Turbot grillé à la sauce au curry rouge, cacahuètes et citronnelle	34€	
Grilled turbot with red curry sauce, peanut, and citronella		

RIZ RICE

* *PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

*PRICE PER SERVING, MINIMUM 2 PEOPLE

Paella de rougets et de seiches à l'aïoli au safran 32€
Red mullet and cuttlefish paella with saffron aioli

Paella aux champignons de saison et au porc ibérique 8€
Seasonal mushroom and Iberian pork belly paella

Riz crémeux accompagné de tranches d'entrecôte
de bœuf maturée 33€
Creamy rice with slices of dry-aged beef ribeye

SUGGESTIONS SEASON'S SPECIALS

Crabe MX en tempura d'amarante et de mezcal avec
sofrito de tomates et de chipotle 24€
Crab MX, in amaranth and mezcal tempura, with a
tomato and chipotle sofrito.

Courge rôtie aux noix et au jambon ibérique 15€
Roasted pumpkin with hazelnuts and Ibérico ham

Magret de canard aux pruneaux et au tamarin 27€
Duck magret with plums and tamarind

GARNISONS FITTINGS

 Pommes de terre truffées au parmesan ou frites 6€
Truffled potato wedges with Parmesan or French fries

 Salade de laitue et ciboulette 5.5€
Lettuce and chive salad

 Poivrons piquillo confits 6.5€
Confit Piquillo Peppers

 Patate douce crémeuse au ras el hanout 5.5€
Creamy sweet potato with ras el hanout

 Pain à la tomate et à l'huile d'olive vierge 4€
Bread with tomato and virgin olive oil

 Service de pain (avec dégustation d'huile) 1.9€
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

Chocolat Maya et de la glace à la vanille bourbon 8.5€
Mayan chocolate and Bourbon vanilla ice cream

Amande, safran et mandarine 8.5€
Almond, saffron, and mandarin

Coulant aux noisettes et sorbet aux fruits de la passion 8€
Hazelnut coulant with passion fruit sorbet

Baies rouges au vinaigre 8.5€
Berries with vinegar

Pommes, épices et fromage 8€
Apple, spices, and cheese

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 5,3€
Toro Albalá • Pedro Ximénez • D.O. Montilla Moriles, España

Sidra de Hielo 20 manzanas 6€
**Valverán • Raxao, Duro de Tresali, Verdialona,
De la Riega y Fuentes D.O. Asturias, España**

Ochoa Moscatel 2019 5,5€
**Bodegas Ochoa • Moscatel y Moscatel de grano menudo
D.O. Navarra, España**