

QUESOS Y EMBUTIDOS

GAZTAK ETA HESTEKIAK

-  Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo (100gr) 32€
Ezkur urdaiazpikoa labanaz moztuta (100gr)
-  Cecina de Buey supremo ancestral 23€
Antzinako idi-zezina gorena
-  Tabla de quesos con frutos secos y mermelada de higos 15.5€
Gazta-taula fruitu lehorrekin eta piku-marmeladarekin

DE LA HUERTA BARATZETIK

-  Ensalada de citricos con langostinos y vinagreta de maracuyá 18€
Zitriko entsalada otarrainxkekin eta maracuya-ozpina
-  Ensalada de pollo lascas de parmesano y salsa César 17.5€
Oilasko entsalada, parmesano lauzak eta Cesar saltsa
-  Verduras de temporada a la brasa, aceite de oliva y sal de Añana 19€
Sasoiko barazkiak txingarretan, oliba-olioa eta Añanako gatza
-  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 17€
Margarita pizza edo vegetala
-  Pizza cuatro quesos 17€
Lau gaztak pizza
-  Pasta rigattoni con nuestra salsa napolitana casera 16.5€
Rigatoni pasta gure etxeko napolitana saltsarekin
-  Espaguetis a la carbonara 16.5€
Espagetiak karbonararekin
-  Burger Aldapeta de chuleta madurada, bacón, huevo y nuestra salsa 19.5€
Burger Aldapeta, txuleta heldua, hirugiharra, arrautza eta gure saltsa
-  Burger Mexicana de chuleta madura, guacamole y chipotle 19€
Burger Mexicana, txuleta heldua, guacamole eta chipotle
-  Sandwich Club con patatas fritas 18€
Sandwich Kluba eta patata frijituak
-  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 COMENZAR HASTEKO

	Buñuelos de bacalao con romesco (6uds)	12€	(4uds) 8€
	Bakailao-buñeloak saltsa romeskoarekin (6uds)		
	Croquetas caseras de jamón ibérico con su velo y chips crujientes (4uds)	9€	(2uds) 5€
	Urdaiazpiko iberikozko etxeko kroketak eta txip karraskariekin (4und)		
	Croquetas caseras de carrilleras estofadas al vino tinto (4uds)	9€	(2uds) 5€
	Ardo beltzean erregositako masailezurren etxeko kroketak (4uds)		
	Nuestras bravas: Milhojas de patata crujientes con salsa brava (6uds)	12€	(4uds) 8€
	"Gure brabak" Patata mille-feuille kurruskaria brava saltsarekin (6uds)		
	Steak tartar de picaña madurada de buey supremo	25€	
	Idi gorenez heldutako pikaña-steak tartarra		
	Canelón de pollo Lumagorri asado con foie	16€	
	Lumagorri oilasko erre kaneloia foiearekin		
	Coulant de patata y yema con trufa fresca	21€	
	Patata eta gorringo pastela boilur freskoarekin		
	Remolacha encurtida, buerre blanc y sardina ahumada	11€	
	Erremolatxa ozpinetan, beurre blanc saltsan eta sardina ketua		
	Huevo Enojado: huevo a baja temperatura, caldo de jamón y txistorra	15€	
	Huevo Enojado: arrautza tenperatura baxuan, urdaiazpiko salda eta txistorra		

DE NUESTRA BRASA GURE TXINGARRAK

	Lomo de lubina a la brasa con suquet de pescado	29€	
	Lupiaren txingarretan arrain-suketarekin		
	Pata de pulpo braseada con mole verde	32€	
	Olagarroa txingarretan, erreta, mole berdez		
	Pluma ibérica a la brasa con falso melocotón	24€	
	Pluma iberikoa txingarretan melokotoi faltsuarekin		
	Solomillo de vaca suprema ancestral a la brasa	34€	(+Foie) 6€
	Antzinako behi-azpizun gorena txingarretan		
	Chuletón de vaca Lurra, origen País Vasco (aprox 1.2kg.)	77€	
	Lurra, Euskal Herriaren jatorria Txuletoia, 30 egunez gutxienez heldua		
	Paletilla cochinito a baja temperatura con verduritas y su jugo	28€	
	Txerrikume-paletatxoa tenperatura baxuan, barazkiekin eta bere saldarekin		
	Rodaballo a la brasa con salsa de curry rojo, cacahuete y citronela	34€	
	Erreboilo txingarretan, curry gorri, kakahuete eta zitronela saltsarekin		

ARROCES ARROZAK

*PRECIO POR RACIÓN, MÍNIMO 2 PERSONAS
*ERRAZIO BAKOITZEKO PREZIOA, GUTXIENEZ BI PERTSONA

- Paella de salmonetes y sepia con all i oli de azafran

32€
- Sepiazko eta barbaroi paella azafrai alioliarekin
- Paella de temporada, setas, hongos y papada ibérica

28€
- Garaiko arroza, perretxiko, onddo eta papada iberikoa
- Arroz meloso con lomo bajo de vacuno madurado

33€
- Arroz krematsua behi-solomo onduarekin

SUGERENCIAS GOMENDIOAK

- Cangrejo MX, en tempura de amaranto y mezcal con
sofrito de tomate y chipotle

24€
- MX karramarroa, amaranto eta mezkal tenpuran, tomate
eta chipotle sofrituarekin
- Calabaza asada con avellanas y jamón ibérico

15€
- Kalabaza errea hurritzekin eta urdaiazpiko iberikoarekin
- Magret de pato con ciruelas y tamarindo

27€
- Ahate-magret aranekin eta tamarindoarekin

ACOMPAÑAMIENTOS GUARNIZIOAK

-  Patatas gajo trufadas con parmesano o fritas

6€
- Patata gajo trufatuak parmesanoarekin edo frijituekin
-  Ensalada de lechuga y cebolleta

5.5€
- Letxuga eta tipulina entsalada
-  Pimientos de piquillo confitados

6.5€
- Pikillo piper konfitatuak
-  Cremoso de boniato con ras el hanout

5.5€
- Boniato-krematsua ras el hanout-ekin
-  Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

4€
- Ogia tomaterekin eta oliba-olioa birjina extra
-  Servicio de pan (incluye degustación de aceites)

1.9€
- Ogi-zerbitzua (olio-dastatzea barne)

Informacion sobre alergenos a su disposición
Alergenoen informazioa zure eskura

POSTRES POSTREAK

Chocolate Maya y helado de vainilla bourbon 8.5€
Maya txokolatea eta bourbon banilla izozkia

Almendra, azafrán y mandarina 8.5€
Almendra, azafraia eta mandarina

Coulant de avellana con sorbete de maracuyá 8€
Hur coulant-a maracuyaren sorbetearekin

Frutos rojos con vinagre 8.5€
Baia gorriak ozpinarekin

Manzana, especias y queso 8€
Sagarra, espeziak eta gazta

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 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