

## KARTA / CARTA


### ATARIKOAK / ENTRANTES

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>“Carrasco” urdaiazpiko iberikoa kristalezko ogiarekin</b><br>Jamón Ibérico “Carrasco” con pan de cristal   |  | 22 |
| <b>Entsalada mistoa / Ensalada mixta</b>     |  | 13 |
| <b>Arrain-zopa muxilekin / Sopa de pescado con almejas</b>      |  | 9  |
| <b>Hegaluze-mendrezkare entsalada, tomate, morroia, pipermina eta Pedro Ximenezen ozpin-olioarekin</b><br>Ensalada de Ventresca de Bonito, tomate, morrón, guindilla y vinagreta de Pedro Ximénez    |  | 14 |
| <b>Etxeko foie Micuita, tostadak eta “Errezil” sagar konpota</b><br>Foie Micuit hecho en casa, tostas y puré de manzana “Errezil”    |  | 17 |
| <b>Onddoz beteriko rabioliak Idiazabal saltsarekin</b>  <br>Raviolis rellenos de Hongos con salsa Idiazabal  |  | 15 |
| <b>Nafarroako Zainzuri freskoa baratxuri maionesarekin konfitatua</b><br>Espárrago fresco de Navarra confitado con mayonesa de ajetes    |  | 16 |
| <b>Onddo eta ganba nahaskia</b>  <br>Revuelto de Hongos y gambas  |  | 15 |
| <b>Bieirak, trufatutako tipula, azalore pure arina eta amuarrain arrabak</b><br>Vieiras sobre cebolla trufada, puré ligero de coliflor y huevos de trucha    |  | 18 |
| <b>Olagarro errea, berakatz-patata zopa eta lepape erruloak</b>  <br>Pulpo asado, sopa de patata-ajo y rulos de papada ibérica  |  | 18 |
| <b>Huelvako ganba zuria / Gamba blanca de Huelva</b>   |  | 19 |

### ARRAINAK / PESCADOS

|   |  |         |
|---|--|---------|
| <b>Pelaio estiloko txipiroi tipuleztatuak</b>  <br>Txipirones encebollados estilo Pelayo  |  | 17      |
| <b>Bakailao tako konfitatua kalabaza porrusalda keztatuarekin</b> <br>Taco de Bacalao confitado sobre Porrusalda ahumada de Calabaza   |  | 17      |
| <b>Zapoa parrillan patata panadera eta txirlen errefritoarekin</b>  <br>Rape a la parrilla con patatas panaderas y refrito de almejas |  | 21      |
| <b>Erreboilo basatia txingarretan erreta</b> <br>Rodaballo salvaje asado a la brasa  |  | 58 €/kg |
| <b>Arrain barietate handiagoa parrilan enkarguz. Kontsulta iezaguzu.</b><br>Posibilidad de una mayor variedad de pescados a la parrilla por encargo.<br>Consulte con nuestro personal.  |  |         |















## HARAGIAK / CARNES

|  |         |
|--|---------|
| <b>Entrekota pikillo eta patata frijituekin</b><br>Entrecot con piquillos y patatas fritas   | 17      |
| <b>“Carrasco” txerri iberiar masailen gisatua</b><br>Carrilleras de cerdo ibérico “Carrasco” guisadas   | 16      |
| <b>Azpizuna txingarretan barazkitxo salteatu eta patata pure arinarekin</b><br>Solomillo a la brasa con verduritas salteadas y puré ligero de patata  | 22      |
| <b>Behi zaharraren txuleta txingarretan</b><br>Txuleta de vaca vieja a la brasa  | 46 €/kg |

## POSTREAK / POSTRES




















|  |               |
|--|---------------|
| <b>Jogurt krema ahabi marmeladarekin</b><br>Crema de yogurt con mermelada de arándanos                    | 5             |
| <b>Gazta tarta izozkiarekin</b> <br>Tarta de queso con helado   | 6             |
| <b>Torrada karamelizatua kafesne izozkiarekin</b> <br>Torrija caramelizada con helado de café con leche | 7             |
| <b>Limoizko sorbetea “cava”-rekin/ Sorbete de limón al cava</b>                                       | 5             |
| <b>“Etxe Zuri” Idiazabal gazta / Queso Idiazabal “Etxe Zuri”</b>                                       | 12<br>½ rac 7 |
| <b>Askotariko izozkiak / Surtido de helados</b>  | 6             |

## Prezioak BEZ barne / Precios IVA Incluido









|  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|--|---|--|--|
| Altramuces  | Apio   | Cacahuetes  | Gluten    | Crustáceos  | Frutos de cáscara  | Granos de  |  |
| sésamo      | Huevo  | Lácteos     | Moluscos  | Mostaza     | Pescado            | Soja  | Sulfitos  |

## MENU



### STARTERS/ ENTRANTS

|  |    |
|--|----|
| <b>“Carrasco” Iberian Ham with Crystal Bread /</b><br>Jambon Ibérique “Carrasco” avec du Pain de cristal    | 22 |
| <b>Mixed Salad / Salade Mixte</b>     | 13 |
| <b>Fish soup with clams / Soupe de poisson avec palourdes</b>   | 9  |
| <b>Tuna belly salad, tomato, bell pepper, chilli and Pedro Ximénez vinaigrette</b><br>Salade ventrèche de ton, tomate, poivron, piment et vinaigrette Perdro Ximénez    | 14 |
| <b>Homemade Foie Micuit, Toasts and “Errezil” Apple sauce</b><br>Foie Micuit fait a la maison, Toats et Purée de Pomme “Errezil”                               | 17 |
| <b>Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sause</b><br>Raviolis maison farsis aux champignons avec sauce Idiazabal                             | 15 |
| <b>Fres asparagus with garlic</b><br>Aspergues fraîches avec mayonnaise à l'ail   | 16 |
| <b>Scrambled eggs with mushrooms and prawns</b><br>Oeufs brouillés avec champignons et crevettes     | 15 |
| <b>Scalops on Truffled Onion, light cauliflower puree and Trout Roe</b><br>Saint-Jacques sur oignon truffé, purée légère de chou-fleur et œufs de truite   | 18 |
| <b>Roasted Octopus, garlic potato soup and Iberian Jowl Rolls</b><br>Poulpe Grillé, Soupe de Pomme de Terre a l'ail et Bajoues Ibériques                   | 18 |
| <b>White Prawn from Huelva / Crevettes Blanches de Huelva</b>     | 19 |







### FISH / POISSON

|  |         |
|--|---------|
| <b>Squid with onions “Pelayo” style</b>  <br>Calamars aux oignons style “Pelayo”   | 17      |
| <b>Cod Confit on smoked Pumpkin “porrusalda”</b><br>Taco de morue confite avec porrusalda de potiron fumé   | 17      |
| <b>Monkfish with baked potatoes and refried clams</b><br>Lotte aux Boulangers et Palourdes frites    | 21      |
| <b>Grilled Wild Turbot</b>  <br>Turbot Sauvage grillé  | 58 €/kg |
| <b>Possibility of a greater variety of grilled fish on request. Ask to our Staff!</b><br>Possibilité d’une plus grande variété de poissons grillés sur demande. Consultez notre personnel!   |         |







### MEAT / VIANDES

|   |         |
|---|---------|
| <b>Entrecote with red Peppers and chips</b><br>Entrecôte aux Poivrons rouges et frites  | 17      |
| <b>Stewed Iberian Pork Cheeks "Carrasco"</b><br>Joues de porc ibérique "Carrasco" en ragoût    | 16      |
| <b>Sirloin with sautéed Vegetables and light mashed Potatoes</b><br>Surlonge avec Légumes sautés et purée de Pommes de Terre légère  | 22      |
| <b>Grilled old Cow Steak</b><br>Steak de vieille vache grillé   | 46 €/kg |

## DESSERTS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Yogurt cream with Blueberry Jam</b><br>Crème de yaourt à la Confiture de Myrtilles                  | 5             |
| <b>Cheese cake with Ice cream</b><br>Gâteau au Fromage avec Glace                                      | 6             |
| <b>Caramelized Toast with white coffee Ice-cream</b><br>Toast caramélisée avec Glace au Café au lait  | 7             |
| <b>Lemon sorbet with cava / Sorbet au citron avec cava</b>    | 5             |
| <b>"Etxe Zuri" Idiazabal Cheese / Fromage Idiazabal "Etxe Zuri"</b>                                 | 12<br>½ rac 7 |
| <b>Ice-cream assortment/ Assortiment de Glaces</b>   | 6             |

VAT included / TVA inclus

Altramuces  Apio  Cacahuetes  Gluten  Crustáceos  Frutos de cáscara  Granos de  
 sésamo  Huevo  Lácteos  Moluscos  Mostaza  Pescado  Soja  Sulfitos 