

EGUNEKO MENUA

LEHEN PLATERAK / ENTRANTES

Arrain-zopa muxilekin / Sopa de pescado con almejas

Etxeko Urdaiazpiko krocketak / Croquetas de jamón caseras

Ahuntz-gazta entsalada intxaurrekin / Ensalada de queso de cabra con nueces

Arroza arrain eta barazkiekin / Arroz con verduras y pescado del día

Onddo eta ganba nahaskia / Revuelto de hongos y gambas

Otarrainxka entsaladilla / Ensaladilla de langostino

Onddoz beteriko rabioliak Idiazabal saltsarekin / Raviolis rellenos de Hongos con salsa Idiazabal

PLATER NAGUSIAK / PLATOS PRINCIPALES

Bakailao tako konfitatua kalabaza porrusalda keztatuarekin
Taco de bacalao confitado con porrusalda ahumada de calabaza

Legatz arrautzeztatua baratxuri-mahonesarekin / Merluza rebozada con mahonesa de ajetes

Pelaio estiloko txipiroi tipuleztatuak / Txipirones encebollados estilo Pelayo

“Carrasco” txerri iberikoaren abanikoa / Abanico de cerdo ibérico “Carrasco”

Entrekota pikillo eta patata frijituekin / Entrecot con piquillos y patatas fritas

“Carrasco” txerri iberiar masailen gisatua / Carrilleras de cerdo ibérico “Carrasco” guisadas

Zapoa “panadera” eta errefritoarekin (+5€)
Rape a la parrilla con panaderas y refrito (+5€ Suplemento)

Azpizuna txingarretan, barazkitxo salteatu eta patata-pure arinarekin (+5€)
Solomillo a la brasa con verduritas salteadas y puré ligero de patata (+5€ Suplemento)

POSTREAK / POSTRES

Jogurt krema ahabi marmeladarekin / Crema de yogurt con mermelada de arándanos

Gazta tarta / Tarta de queso

Limoizko sorbetea “cava”rekin / Sorbete de Limón al cava

Krema eta esnegain “milhoja” / Milhojas de Crema y Nata

Txokolatzeko moussa / Mousse de chocolate

Ogia, ardoa eta ura barne / Pan, vino y agua incluidos (1/2 botella Crianza, rosado o blanco)

21 € BEZ BARNE / IVA INCLUIDO

DAILY MENU

STARTERS / ENTRÉES

Fish soup with clams / Soupe de poisson avec palourdes

Home ham croquettes / Croquettes maison de jambon

Goat cheese salad with walnuts / Salade de fromage de chèvre avec noix

Rice with fish and vegetables / Riz aux légumes et poisson

Scrambled eggs with mushrooms and prawns / Oeufs brouillés avec champignons et crevettes

Shrimp salad / Salade de crevettes

Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sauce

Raviolis maison farcis aux champignons avec sauce Idiazabal

MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

Cod Confit on smoked Pumpkin "porrusalda"

Taco de morue confite avec porrusalda de potiron fumé

Hake with garlic mayonnaise / Merlu avec mayonnaise à l'ail

Squid with onions "Pelayo" style / Calamars aux oignons style "Pelayo"

Entrecote with red Peppers and chips / Entrecôte aux Poivrons rouges et frites

Iberian pig "abanico" Carrasco / "Abanico" de porc ibérique "Carrasco"

Stewed Iberian Pork Cheeks "Carrasco" / Joutes de porc ibérique "Carrasco" en ragoût

Grilled monkfish with baked potatoes (+5€ supplement)

Lotte grillée avec pommes de terre au four (+5€ supplément)

Sirloin with sautéed Vegetables and light mashed Potatoes (+5€ supplement)

Surlonge avec Légumes sautés et purée de Pommes de Terre légère (+5€ supplément)

DESSERTS

Yogurt cream with Blueberry Jam / Crème de yaourt à la Confiture de Myrtilles

Cheesecake / Gâteau au Fromage

Lemon sorbet with cava / Sorbet au citron avec cava

Cream Millefeuille / Mille-feuille de crème

Chocolate mousse / Mousse au chocolat

Bread, wine and water included (1/2 bottle Crianza, Rose or Verdejo) / Pain, vin et eau inclus

21€ VAT INCLUDED / TVA INCLUSE