

MENU UDALAITZ

LEHEN PLATERAK / ENTRANTES

(2 aukeratu mahai osorako / Elegir 2 para toda la mesa)

(3. platera + 3€ / 3er entrante + 3€)

Sasoiko barazkiak, patata aparra eta iberiar paparra

Salteado de verduras de temporada, espuma de patata y papada ibérica

Ahuntz-gazta entsalada intxaurrekin eta ezti/ziape olioazpinarekin

Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de miel y mostaza

Olagarro errea, berakatz-patata zopa eta lepape erruloak

Pulpo asado, sopa de patata-ajo y rulos de papada ibérica.

Onddo eta ganba nahaskia / Revuelto de Hongos y gambas

Otarraixka entsaladilla / Ensaladilla de langostino

PLATER NAGUSIA / PLATO PRINCIPAL

Bakailao tako konfitatua kalabaza porrusalda keztatuarekin

Taco de bacalao confitado sobre porrusalda ahumada de calabaza

Pelaio estiloko txapiro tipuleztatuak / Txipirones encebollados estilo Pelayo

Entrekota pikillo eta patata frijituarekin

Entrecot con piquillos y patatas fritas

“Carrasco” txerri iberiar masailen gisatua

Carrilleras de cerdo ibérico “Carrasco” guisadas

Zapoa “panadera” eta erre-fritoarekin (+5€)

Rape a la parrilla con panaderas y refrito (+5€ Suplemento)

Azpizuna barazkitxo salteatu eta patata pure arinarekin (+5€)

Solomillo con verduritas salteadas y puré ligero de patata (+5€ Suplemento)

Behi zaharraren txuleta txingarretan / Txuleta de vaca vieja a la brasa (+5€)

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 eta ura barne / Pan y agua incluidos

27.00€ BEZ barne / IVA Incluido

32.00€ Ardoa barne / Vino incluido (1/2 botella Crianza, Rosado o Verdejo)

UDALAITZ MENU

STARTERS / ENTRÉES

(Choose 2 for the whole table / Choisissez 2 pour toute la table)

(Third starter +3€ / Troisième entrée +3€)

Sautéed Seasonal Vegetables, Potato Foam and Iberian Pork Jowls

Légumes de saison Sautés, écume de Pommes de Terre et Bajoues de Porc Ibérique

Goat cheese salad with walnuts and honey and mustard vinaigrette

Salade de chèvre aux noix et vinaigrette miel et moutarde

Roasted Octopus, garlic potato soup and Iberian Jowl Rolls

Poulpe Grillé, Soupe de Pomme de Terre à l'ail et Bajoues Ibériques

Scrambled eggs with mushrooms and prawns / Omelette juteuse aux champignons et crevettes

Shrimp salad / Salade de crevettes

MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

Cod Confit on smoked Pumpkin "porrusalda"

Taco de Cabillaud confit sur Poireaux fumés à la citrouille

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

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

Stewed Iberian Pork Cheeks "Carrasco" / Joes de Porc Ibérique à l'étouffée "Carrasco"

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)

Grilled beef chop / Côte de boeuf grillée (+5€ supplement)

DESSERTS

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

Cheese cake / Gâteau au Fromage

Lemon sorbet with cava / Sorbet au citron avec cava

Strudel of Cream and Cream/ Strudel à la crème et à la crème

Chocolate mousse / Mousse au chocolat

Bread and water included / Pain et eau inclus

27€ VAT included / TVA inclus

32.00€ Wine included / vin inclus (1/2 bottle Crianza, Rose or Verdejo)