



	(€)
<u>ENTRANTES</u>	
Jamón ibérico 100% bellota Carrasco 100% ezkur iberiar txerri Carrasco urdaiazpikoa	25
Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin	18
Ensalada de tomate con vinagreta de guindillas y ventresca de bonito Tomate entsalada pipar olioan eta hegazu bentreskarekin	16
Ensalada de pulpo, coleslaw, alga wakame y emulsión de achiote Olagarro entsalada wakame alga, aza eta atxiote emulsioarekin	18
Verduras salteadas con espuma de patata y foie Barazki erregosiak patata apar eta foiearekin	16
Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioan eta idiazabal ketuarekin	16
Gazpacho con sardina ahumada, albahaca y pepino encurtido Gazpatxo sardina ketu, albahaca eta pepino ozpineztatuarekin	10
<u>PESCADOS /ARRAIK</u>	
Bacalao desalado confitado con salsa vizcaína, torreznos, guindillas y su pilpil Bakailu gatzgabetua bere pilpila, txintxorta eta bizkaitar saltsarekin	18
Merluza a baja temperatura con salsa cítrica, berberechos y hierbas cítricas Legatza tenperatura baxuan egina zitriko saltsa, berberetxo eta belar zitrikoekin	21
Pescado del día a la parrilla Eguneko arraia parrilan egina	SPM

Chipirón con dashi de anguila ahumada y encebollado de su tinta 22
Txipiroia aingira ketu dashi eta tinta tipuleztatuarekin

Muxumartin (Pez de San Pedro) a la parrilla 68/Kg
Muxumartina parrilan egina

CARNES /HARAGIAK:

Solomillo vaca rustido con hongos y patata 26
Behi azpizuna ontto eta patatekin

Pato azulón en dos cocciones, trompetas de la muerte espuma de patata y manzana 18
Anade ahatea bi egosketan, perretxiko beltz, patata apar eta sagarrarekin

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y tatin de calabaza 22
Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta calabaza tatinarekin

Chuleta de vaca "GUIKAR premium" 52/Kg
Behi "GUIKAR premium" txuleta

+Ensalada verde /entsalada berdea 4

+Patatas/ Patatak 4

+Pimientos del piquillo /pikilo piparrak 6

POSTRES/ POSTREAK:

Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo 7
Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin

Flan de haba tonka con espuma de tofe y helado de mango 7
Tonka haba flana tofe apar eta mango izozkiarekin

Milhojas de crema y manzana, con helado de vainilla 7
Krema eta sagar hostopiloa bainila izozkiarekin

Lingote de chocolate y naranja 8
Txokolate eta laranja lingotea

Tabla de quesos 12
Gazta tabla





Menú degustación/dastapen menua

Aperitivo

Aperitiboa

...

Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado
(Al centro)

Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioazpin eta idiazabal ketuarekin
(zentroan)

Royal de foie con Pedro Ximenez

Etxean eginiko foie micuit terrina

...

Gazpacho con sardina ahumada, albahaca y pepino encurtido

Gazpatxoa sardina ketu, albahaka eta pepino ozpineztatuarekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Merluza a baja temperatura con salsa cítrica, berberechos y hierbas cítricas

Legatza tenperatura bajaran egina zitriko saltsa, berberetxo eta belar zitrikoekin

...

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y tatín de calabaza

Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabaza tatinarekin

...

Degustación de postres

Dastapena

Precio 50€ (IVA incluido)

Prezioa 50€ (IVA incluido)



Menú especial/ menu berezia

Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado
(Al centro)

Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioan eta idiazabal ketuarekin
(zentroan)

Gazpacho con sardina ahumada, albahaca y pepino encurtido

Gazpatxoa sardina ketu, albahaka eta pepino ozpineztatuarekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Plato principal a elegir / platea nagusia aukeran:

Merluza a baja temperatura con salsa cítrica, berberechos y hierbas cítricas
Legatza tenperatura bajaran egin zitriko saltsa, berberetxo eta belar zitrikoekin

Carrileras de ternera estofadas al vino tinto con espuma de patata y manzana

Txahalmasaiak ardo beltzean erregosiak patata apar eta sagarrarekin

...

Flan de haba tonka con espuma de tofe y helado de mango

Tonka haba flana tofe apar eta mango izozkiarekin

Precio 35€ (IVA incluido)

Prezioa 35€ (BEZ barne)