

para
PÍCAR

Ventresca de bonito e anchova de Getaria	16 €
Tártaro de atum vermelho dos Açores e "guindilla" fresca de Ibarra	20 €
Gambas ³ em carpaccio no seu caldo	24 €
Presunto de vaca "Rubia Gallega" PREMIUM	16 €
Presunto ibérico 100% de bolota de Salamanca fatiado com faca	26 €
"Paté de campaña" de Ibai em forno de lenha	14 €
"Txistorra" de Orio na "parrilla"	9 €
"Croquetas" de presunto ibérico	12 €
Morcela de Biscaia na "parrilla"	12 €
O nosso pão artesanal com massa-mãe com 48 horas de fermentação	2,20 €

SALADAS

Alface com ceboleto da horta de Hernani	4 € (1/2 dose) . 7 €
Queijo Idiazabal, espinafres e nozes	9 €

da ÉPOCA

"Guindilla" de Ibarra fresca e frita.	8 €
Tomate da horta.	11 €
- pergunte-nos as variedades do dia -	
"Marmitako" de bonito à moda dos pescadores bascos	25 €
Bonito de Hondarribia com tomate	24 €
- pescado em embarcação de Itsas Lagunak -	

A "PARRILLA" BASCA

• PEIXES •

Lombo de pescada com ameijoas	26 €
Bacalhau	26 €
Atum vermelho de almadraba de Barbate com "zurrukutuna".	26 €
"Cogote" de pescada (recomendado para 2 pessoas)	60 €
Tamboril preto	9 € / 100g
Rodvalho	9 € / 100g
Besugo	11 € / 100g

Pergunte-nos pelo peixe do dia

• CARNES •

"Magret de pato" de Iparralde com maçã de sidra	18 €
Costela de porco de "caserío"	19 €
Molejas de vitela com tomatinhos assados	28 €
Fillet mignon de vaca velha com ratatouille e "guindilla" de Ibarra	28 €

TXULETON

Vaca velha	6 € / 100g
Dose aproximada por pessoa 24 €	

Vaca PREMIUM maturada (min. 4 semanas).	11 € / 100g
Dose aproximada por pessoa 44 € (mediante disponibilidade)	

A cozinha da
AVÓ

Sopa de peixe "a la donostiarra"	19 €
Tortilha de bacalhau estilo "Roxario"	15 €
Tortilha d' anchova fresca do dia	12 €
Ameijoas selvagens da Ria Formosa em molho verde	18 €
"Txangurro a la donostiarra"	24 €
Bacalhau frito típico das casas de sidra, como em Zapiain	22 €
Filete de pescada	24 €
"Txipirones" recheados na sua tinta.	26 €
Tártaro de vaca velha	20 €
"Callos" e "morros" à "la riojana"	18 €
Mão de cordeiro de leite "a la vizcaína"	22 €
Rabo de vaca velha "al Rioja Alavesa"	24 €

PARA ACOMPANHAR

Salada de alface com cebolete da horta de Hernani	4 € (1/2 dose) . . 7 €
"Guindilla" de Ibarra fresca e frita.	8 €
Pimentos de "piquillo" ao estilo Tolosa	7 €
Batatas ao estilo Sagardi	6,50 €

TODOS OS PREÇOS TEM IVA INCLUÍDO

Alergias: Em caso de intolerância ou alergia alimentar,
por favor comunicar à nossa equipa
Anisakis: Todo o peixe servido cru esteve previamente congelado,
respeitando as normas legais

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

MENU ASTIGARRAGA

— 47 € —

"Txistorra" de Orio frita

Tortilha de bacalhau estilo "Roxario"

Bacalhau frito típico das casas de sidra, como em Zapiain

"Txuleton" de vaca velha

— 350 /400 gr. por pessoa —

~

Degustação de queijos artesanais bascos

~

O nosso pão artesanal com massa-mãe com 48 horas de fermentação

MENU EGUZKILORE

— 46 € —

"Txistorra" de Orio frita

Tomate da horta

- pergunte-nos as variedades do dia -

Tortilha d'anchova fresca do dia

Bonito de Hondarribia com tomate

- pescado em embarcação de Itsas Lagunak -

~

Tarte de queijo de leite de ovelha "Latxa"

~

O nosso pão artesanal com massa-mãe com 48 horas de fermentação

.....
TODOS OS PREÇOS TEM IVA INCLUÍDO
.....

Alergias: Em caso de intolerância ou alergia alimentar,
por favor comunicar à nossa equipa
Anisakis: Todo o peixe servido cru esteve previamente congelado,
respeitando as normas legais

SOBREMESAS

Degustação de queijos artesanais bascos (para 2 pessoas)	14 €
Idiazabal de pastor do "caserío" Garoa, Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor do "caserío" Etxeberrigaraia, Antzile (Iparralde)	
"Zelu Koloria", queijo azul de pastor (Lapurdi)	
"Gazta Zaharra", creme de queijo velho, Oresa (Guipuzkoa)	
Queijo da Serra de Aralar (mediante disponibilidade)	14 €
Queijo com leite de ovelha Latxa criada em pasto livre e um ano de maturação	
<i>Queijo elaborado a 1.200 m pelos pastores locais Jon e Martina</i>	
"Tejas" e "cigarrillos" de Tolosa	7 €
Trufas de chocolate com Sagardoz	7 €
Coalhada estilo Sagardi	7 €
Arroz doce com leite	7 €
"Goxua", a sobremesa basca das festas.	7 €
Tarte fina de maçã com Sagardoz	8 €
Chocolate!!!	8 €
Tarte de queijo de leite de ovelha "Latxa"	10 €

VINHO de SOBREMESA e LICORES

VINHOS DE SOBREMESA



Sidra de sobremesa Bixi Goxo Zapiain	3 €
Arima de Gorka Izagirre	4 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi	5 €
Late harvest de Astobiza.	5 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa	4 €
Six Grapes de Graham's	4 €

LICORES BASCOS



Patxaran Baines	4 €	6 €
Patxaran Baines Oro	6 €	8 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri	5 €	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	4 €	8 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo.	4 €	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	4 €	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	5 €	10 €

TODOS OS PREÇOS TEM IVA INCLUÍDO

Alergias: Em caso de intolerância ou alergia alimentar,
por favor comunicar à nossa equipa