

RACIONES Y PICOTEO

FresCo FRESQUETE como nuestro veranete

- **Ensalada surfera de Zarauz:** Espinacas, parmesano, picatostes, pollo, naranja y vinagreta de mostaza y miel. 12,50
- **Ensalada de tomate** del momento (raff, caserío, feo de Tudela... según disponibilidad y temporada) con bonito de Ortiz pescado a caña y aliñado con aceite de arbequina. 13,50
- **Carpaccio de txuleta** con parmesano, semillas tostadas y vinagreta de trufa y soja. 13,50
- **Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maíz. 8,50
- **Turrón de foie** con yogur colado, picatostes bronceados y menta. 12,50

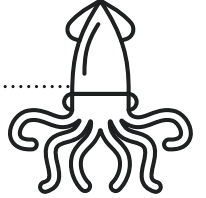
De llevar al huerto poCo, pero de la HUERTA...

- **Patatas bravas alavesas** con patata rústica y alioli. 7,50
- **Empanadilla** de queso de cabra y hongos con cebolla confitada en miel. 10,95
- **Alcachofas fritas** con crema de Idiazabal trufado y panceta de basatxerri. 11,95
- **Croquetas de cocido** vasCo. 8,50
- **Pimientos del país fritos** con sal de Añana. 7,50
- **Donut de cocido vasCo** en dos vuelCos (2 uds.): Pintxo finalista en el Concurso de España de Cocidos del SXXI. 12,50
- **Vas...cochino:** Rollito de primavera de morcilla de ezkurtxerri con compota de reinetas y hoja anisada (2 uds.). 10,50
- **Risotto de hongos** con jamón y tomates secos. 13,95
- **Tortilla de bacalao de los Giraldo** y patata alavesa manchada. 13,50



Mira que si hay que MOJARSE

- **Rabas** de txipiron. 10,50
- **Croquetas** de mejillón tigre. 11,50
- **Txangurro** a la donostiarra "dorado" al horno (2 uds.). 14,50
- **Tempura de bacalao** con gel de limón y hierba anisada. 14,50
- **Rodaballo salvaje** al horno con donostiarra de hongos. 17,95
- **Pulpo asado** con crema de patata alavesa al pimentón de Espelette. 16,50



Si eres vegano... ¡PASAPALABRA!



- **Manitas de ezkurtxerri** de Agurtzane con hongos y habitas confitadas. 13,50
- **Cordero asado** del señorito con puré de patata trufada y ensalada de berros. 14,50
- **Txuleta de vaca frisona** (300 grs) con patatas alavesas fritas y pimientos del país. 17,50
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país. 15,50



Decir que no al postre... ¡Es de FLOJOS!

- **Yogur del caserío** de Paco y Arantxa Goenaga, con muesli y frutas. 4,25
- **Reineta asada** con tofe y crumble cachondo. 5,50
- **Tarta de Idiazabal** al horno, con arándanos y nueces. 5,50
- **Pastel vasCo** al horno con helado de vainilla. 5,50
- **Queso agour con nueces** y compota (mejor queso del mundo según GREAT TASTE AWARDS 2016). 9,50
- **PasteliCo de chocolate** empapado en nata fresca con sopa dorada. 5,50

34,50

MENÚ perretxiCo

Entrantes

- Jamón ibérico con tomaquet y tostadas de trigo sarraceno.
- Ensalada surfera de Zarauz: Espinacas, parmesano, picatostes, pollo, naranja, y vinagreta de mostaza y miel.
- Txangurro a la donostiarra "dorado" al horno (1/2 por persona).
- Croquetas de cocido vasCo.
- Revuelto de hongos con cebolla confitada, patata alavesa y jamón.

Segundos a elegir

- Txuleta de vaca frisona (300 grs) con patatas alavesas fritas y pimientos del país.
- Rodaballo salvaje al horno con donostiarra de hongos.
- Abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- Tempura de bacalao con gel de limón y hierba anisada.

Postre

- Sorbete de manzana a la sidra.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.



Vino Mitarte crianza D.O. Rioja o PradoRey Roble D.O. Ribera del Duero.
Pan de hogaza al horno.
Agua km. 0

32,50

MENÚ degustación de pintxos

- Turrón de foie con yogur colado, picatostes bronceados y menta.
- Carpaccio de txuleta con parmesano, semillas tostadas, y vinagreta de trufa y soja.
- **Donut de cocido vasCo en dos vuelCos:** Pintxo finalista en el Concurso de España de Cocidos del SXXI (2 uds).
- Pulpo asado con crema de patata alavesa al pimentón de Espelette.
- Cordero asado del señorito con puré de patata trufada y ensalada de berros.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.



Vino Mitarte crianza D.O. Rioja o PradoRey Roble D.O. Ribera del Duero.
Pan de hogaza al horno.
Agua km. 0

23,00

MENÚ piCoteo

- Jamón ibérico con tomaquet y tostadas de trigo sarraceno.
- Ensalada de tomate del momento (raff, caserío, feo de Tudela... según disponibilidad y temporada) con bonito de Ortiz pescado a caña, y aliñado con aceite de arbequina.
- Alcachofas fritas con crema de Idiazabal trufado y panceta de basatxerri.
- Tortilla de bacalao de los Giraldo y patata alavesa manchada.
- Abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.



El precio no incluye bebida.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

(1) Los menús se sirven a mesa completa. Disponibles todos los días para comidas y cenas. El precio indicado es el precio por persona. Nuestros menús varían en función de la temporada y del mercado, por lo que puede haber algunos cambios en su composición.

(2) En el precio del menú se incluye 1 botella de vino para cada 2 personas. Si quieres cambiar el vino del menú, puedes escoger cualquier vino de la carta con un 15% de dto. sobre su precio.