## GAZITZEAK ETA KONTSERBAK
*SALAZONES Y CONSERVAS*

**Antxoa**
*Anchoa*

*Done Pedro –Hondarribia–* . . . . . 24
*Maisor –Getaria–* . . . . . 20
*Karmelo Toja –Bermeo–* . . . . . 22

**Hegaluze-mendrezka**
*Ventresca de bonito*

*Olasagasti –Markina–* . . . . . 21

## HASIERAKO GORDINAK
*ENTRANTES EN CRUDO*

Gillardeau 2. zenbakiko **ostrak** naturalean –dozena ½– . . . . 38
*Ostras al natural Gillardeau nº2 –½ docena–*

Hiru **ostra** mota . . . . . 24
*Trío de ostras*

*Hegaluze-mendrezkarekin*
*Con ventresca de atún*
*Ponzu saltsarekin*
*Con salsa ponzu*
*Ketua, Espelette-ko piperrarekin*
*Ahumada con pimiento de Espelette*

**Txipiroi** sashimia . . . . . 17
*Sashimi de calamar*

**Zezen** sashimia . . . . . 25
*Sashimi de toro*

**Barnarin** tatakia . . . . . 19
*Tataki de salmonete*

**Hegalabur** taloa Espelette-ko mahonesarekin –3 ale– . . . . . 20
*Talo de atún rojo con mahonesa de Espelette –3 unidades–*

**Atun** minaren tartarra . . . . . 20
*Tartar de atún picante*

**Behi zaharraren** tartarra, Barbateko atuntokiko **atunaren** bihotzarekin . . . . . 27
*Tartar de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate*

## HASIERAKO BEROAK
*ENTRANTES COCINADOS*

Huelvako **Ganba** zuria parrilan . . . . . 31
*Gamba blanca de Huelva a la parrilla*

Yuburi **nabajak** parrilan . . . . . 21
*Navajas Yuburi a la parrilla*

**Berberetxoak** parrilan . . . . . 29
*Berberechos a la parrilla*

**Muskuiluak** tomate minarekin . . . . . 20
*Mejillones con tomate picante*

Itsas-Etxea **arrain-zopa** . . . . . 26
*Sopa de pescado Itsas-Etxea*

Maskarada **txerri**-mendrezka, **hegaluze** hirugiarrarekin . . . . . 26
*Ventresca de cerdo Maskarada con panceta de bonito*

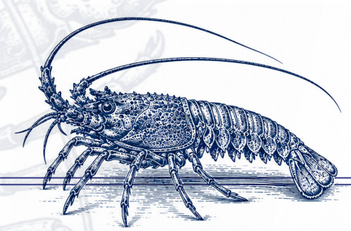
## ABAKANDOA
*BOGAVANTE*

Salpikoia . . . . . 78
*Salpicón*

Tatakia Hideki erara . . . . . 14 / 100g
*Tataki al estilo Hideki*

Menorkar erara . . . . . 90
*A la menorquina*

Arroz saldatsuan . . . . . 96
*En arroz caldoso*



## OTARRAINA
*LANGOSTA*

Parrilan . . . . . 19 / 100g
*A la parrilla*

Menorkar erara . . . . . 19 / 100g
*A la menorquina*

## LEGATZ-KOKOTXAK
*KOKOTXAS DE MERLUZA*

Parrilan KOFRADIA erara . . . . . 35
*Parrilla estilo KOFRADIA*

Arrautzaztatuak . . . . . 35
*Rebozadas*

Hirukotea (parrillan - arrautzaztatuak - saltsa berdea) . . 35
*Trío (parrilla - rebozada - salsa verde)*

## ARRAINA
*PESCADO*

**Bisigua** . . . . . 14 / 100g
*Besugo*

**Bisigu erregea** . . . . . 19 / 100g
*Virrey*

**Erreboiloa** . . . . . 12 / 100g
*Rodaballo*

**Barbarina** . . . . . 12 / 100g
*Salmonete*

**Zapoa** . . . . . 10 / 100g
*Rape*

**Mero zuria** . . . . . 18 / 100g
*Mero*

**Mihi-arraina** . . . . . 14 / 100g
*Lenguado*

**Atungorriaren** hegal-hezurra . . . . . 25
*Armónica de atún rojo*

## HARAGIAK
*CARNES*

Maskarada **txuleta** ondua . . . . . 24
*Txuleta Maskarada madurada*

PREMIUM **behi** ondua . . . . . 12 / 100g
(Gutxienez 6 aste)
*Vaca PREMIUM madurada*
*(Mínimo 6 semanas)*

Japoniako **wagyu** sukiyaki-a . . . . . 24 / 100g
(Gutxieneko errazioa 200 gr)
*Sukiyaki de wagyu japonés*
*(Ración mínima 200 gr)*

## ENTSALADAK ETA BARAZKIAK
*ENSALADAS Y VERDURAS*

**Aintzinako tomateak** Ibarrako piperrekin . . . . . 14
*Tomates ancestrales con guindilla de Ibarra*

**Uraza** tipularekin . . . . . 8
*Lechuga con cebolla*

**Porru txikiak** parrilan . . . . . 14
*Puerritos a la parrila*

Gernikako **piperrak** . . . . . 16
*Pimientos de Gernika*

Ibarrako **piparrak** . . . . . 12
*Guindillas de Ibarra*

Gure ore amarekin egindako **artisau-ogia**
48 orduko hartziduraren *(prezioa pertsonako)* . . . . . 3,20
*Nuestro pan artesano de masa madre*
*con 48 horas de fermentación (precio por persona)*

**Alergiak:** Elikagaiekiko intolerantzia edo alergiarik izanez gero, jakinarazi jatetxeko lantaldeko kideren bati
*Alergia: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante*

**Anisakis:** Gordinik zerbitzatzen ditugun arrain guztiak prabiotikoki izoztu dira, lege-araudiaren arabera
*Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal*

**Prezio guztiek BEZa barne dute**
*Todos los precios incluyen el IVA*

# AZKENBURUKOAK
## *POSTRES*

Beteluko **lazotxoak** . . . . . 7
*Lacitos de Betelu*

Aralar mendiko **gazta** . . . . . 18
Larretako latxa ardiaren esne gordina, urtebeteko afonazioarekin
Jon eta Martina artzaiek 1.000 metrora egina
*Queso de montaña de Aralar*
*Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación*
*Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina*

**Melokotoia** parrilan Beteluko esne-gainarekin . . . . . 12
*Melocotón a la parrilla con nata de Betelu*

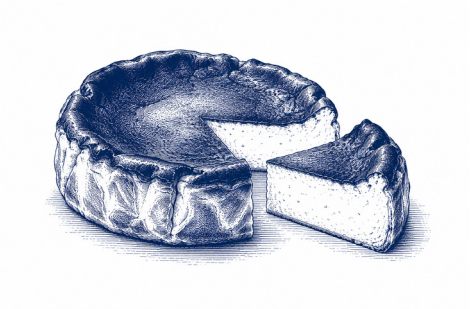
Pierre Hervé **anana** errea . . . . . 10
*Piña asada Pierre Hervé*

**Gazta-tarta** ahabia-coulisarekin . . . . . 11
*Tarta de queso con coulis de arándanos*

**Ogi-torrada** mami-izozkiarekin . . . . . 11
*Torrija con helado de cuajada*

**Sagar-tarta** fina Sagardozean . . . . . 12
*Tarta fina de manzana al Sagardoz*

**Txokolatezko** trufak Sagardi erara . . . . . 8
*Trufas de chocolate al estilo Sagardi*



Alergiak: Elikagaiekiko intolerantzia edo alergiarik izanez gero, jakinarazi jatetxeko lantaldeko kideren bati
*Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimenticia comunicar a algún miembro del equipo del restaurante*

# ARDO GOZOAK
## *VINOS DE POSTRE*

**Zapiain, *Bizi-Goxo*** postre-sagardoa . . . . . 7
*Zapiain, Bixi-Goxo sidra de postre*

**Itsas Mendi, *Urezti*** berantiar mahats-bilketa . . . . . 8
*Itsas Mendi, Urezti vendimia tardía*

# HERRIKO LIKOREAK
## *LICORES DEL PAÍS*

| | | |
|---|---|---|
| **Baines** patxarana . . . . . | 4 | 7 |
| *Baines patxarán* | | |
| **Baines, *Oro*** patxarana . . . . . | 5,5 | 9,5 |
| *Baines, Oro patxarán* | | |
| **Talai Berri, *Lamin Ura*** txakoli-pattarra . . . . . | 7 | 11 |
| *Talai Berri, Lamin Ura aguardiente de txakoli* | | |
| **Izarra, *Berdea*** belar-pattarra . . . . . | 6 | 10 |
| *Izarra, Verde aguardiente de hierbas* | | |
| **Izarra, *Horia*** belar-pattarra . . . . . | 6 | 10 |
| *Izarra, Amarillo aguardiente de hierbas* | | |
| **Zapiain, *Sagardoz*** likorea . . . . . | 6 | 9 |
| *Zapiain, Sagardoz licor* | | |
| **Zapiain, *Sagardoz*** zuria . . . . . | 7,5 | 11 |
| *Zapiain, Sagardoz blanco* | | |
| **Zapiain, *Sagardoz*** Erreserba . . . . . | 7,5 | 11 |
| *Zapiain, Sagardoz Reserva* | | |

Prezio guztiek BEZa barne dute
*Todos los precios incluyen el IVA*