

KARTA/ CARTA



SARRERAKOAK /ENTRANTES

Bakailao bricka bizkaitar saltsarekin / Bricks de bacalao Gratinados con salsa vizcaína (4) (9) (12)	16
Onddo eta tenperatura baxuan egositako arrautza ogi txigortuarekin / Hongos y huevos a baja temperatura con migas (4) (8)	16
Arrain-zopa txirlekin / Sopa de pescado con almejas (10) (12)	9
Etxean egindako Foie mi-cuit sagar konpota eta ahabi mermeladarekin / Foie mi-cuit casero con compota de manzana y mermelada de arándanos (4) (13)	17
“Carrasco” Urdaiazpiko iberikoa / Jamón Ibérico Carrasco	22
Barazki salteatuak otarrainxkekin / Verduras salteadas con langostinos (5) (14)	15
Askotariko frigituak / Fritos variados (4) (8) (9) (10) (14)	12
Nafarroako zainzuri epelak / Espárragos de Navarra Templados	15
Onddoz beteriko rabioliak idiazabal saltsarekin / Raviolis caseros rellenos de hongos con salsa de Idiazabal (4) (8) (9) (14)	17
Mendrezka entsalada piper errekin / Ensalada de ventresca con pimientos (8) (11) (12) (14)	14
Bakailao entsalada epela pikilo ali-olirekin / Ensalada Templada de bacalao con alioli de piquillos (8) (11) (12) (14)	14
Ahuntz gazta entsalada kipula karamelizatu eta intxaurrekin / Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y nueces (6) (9) (11) (14)	13
Ogia/ Servicio de pan	1

Salneurriak Bez barne/ Precios IVA incluido



ALERGENOS: (1)Lupinak /Altramuces (2)Apioa /Apio (3)Cacahuetes/kakaueteak
(4) Glutena / Gluten (5) Krustazeoak /Crustáceos (6)Fruitu lehorrak /Frutos de
cascara (7) Sesamo haziak/ Granos de sésamo (8)Arrautza /Huevo (9) Esnea /Leche
(10)Moluskuak / Moluscos (11) Mostaza (12)Arraina /Pescado (13)Soja (14)Sulfitoak / Sulfitos

ITSASKIAK ETA ARRAINAK/ MARISCOS Y PESCADOS

Huelvako gambak plantxan / Gambas de Huelva a la plancha (5)	20
Muxilak marinel erara / Almejas a la marinera (4) (10)	20
Bakailaoa saltsa berdean muxilekin / Bacalao en salsa verde con almejas (4) (10) (12)	19
Erreboiloa plantxan olio errearekin/ Rodaballo a la plancha con refrito (12) (14)	54/kg
Lupia labea olio errekin / Lubina al horno con refrito (2 pax) (12) (14)	44
Zapoa bilbotar erara / Rape a la bilbaína (12) (14)	22
Txipiroiak plantxan títula konfitatuarekin / Chipirones a la plancha con cebolla confitada	20

HARAGIAK/ CARNES

<i>Entrekota parrilan pipar gorri eta patatekin</i> Entrecot a la parrilla con pimientos rojos y patatas	17
<i>Iberiar masaila saltsan trufadun purearekin</i> Carrilleras ibéricas en salsa y puré de patatas trufado (9) (14)	17
<i>“Abanico” iberikoa trufadun purearekin eta piparrekin</i> Abanico ibérico con pure trufado y pimientos	19
<i>Behi txuletoia parrilan patatekin eta piperrak</i> Chuletón a la parrilla con patatas y pimientos (9) (14)	44/kg
<i>Azpizuna plantxan trufadun purearekin eta piperrekin</i> Solomillo de ternera, pure trufado y pimientos (9) (14)	22

POSTREAK/ POSTRES

Jogurt krema ahabi mermeladarekin/ Crema de yogurt con mermelada de arándanos (6) (9)	6
Mandarina sorbetea vodka-rekin edo limoizko sorbetea “cava”rekin Sorbete de mandarina al vodka o sorbete de limón al cava (6) (9)	6
<i>Labeko gazta tarta bulgariar yogurt izozkiarekin</i> Tarta de queso con helado de yogurt búlgaro (4) (8) (9)	7
<i>Hur eta txokolate tarta bainilla izozkiarekin / Tarta de chocolate y avellana con helado de vainilla (4) (6) (8) (9) (13)</i>	7
<i>Sagar tarta bainilla izozkiarekin /</i> <i>Tarta de manzana con helado de vainilla (4) (8) (9)</i>	7

Salneurriak Bez barne/ Precios IVA incluido



ALERGENOS: (1)Lupinak /Altramuces (2)Apioa /Apio (3)Cacahuetes/kakaueteak (4) Glutena / Gluten (5) Krustazeoak /Crustáceos (6)Fruitu lehorrak /Frutos de cascara (7) Sesamo haziak/ Granos de sésamo (8)Arrautza /Huevo (9) Esnea /Leche (10)Moluskuak / Moluscos (11) Mostaza (12)Arraina /Pescado (13)Soja (14)Sulfitoak / Sulfitos

GEBARA MENUA

LEHENENGO PLATERAK (2 aukeratu)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR (Elegir 2)

3 garren platera aukeratuta / opción 3er entrante (+4€)

“Carrasco” Urdaiazpiko iberikoa / Jamón Ibérico Carrasco

Bakailao entsalada epela pikilo ali-olirekin / Ensalada Templada de bacalao con ali-oli de piquillos (8) (11) (12) (14)

Etxean egindako Foie mi-cuit sagar konpota eta ahabi mermeladarekin / Foie mi-cuit casero con compota de manzana y mermelada de arándanos (4) (13)

Bakailao bricka bizkaitar saltsarekin / Bricks de bacalao Gratinados con salsa vizcaína (4) (9) (12)

Huelvako gambak plantxan/ Gambas de Huelva a la Plancha (5)

BIGARREN PLATERA (aukeratu 1) / SEGUNDO PLATO (Elegir 1)

Abanico iberikoa trufadun pure eta piparrekin / Abanico ibérico con pure trufado y pimientos (9) (14)

Azpizuna plantxan trufadun pure eta piperrekin / Solomillo de ternera, pure trufado y pimientos (9) (14)

Lupia labean olio errekin / Lubina al horno con refrito (2 pax) (12) (14)

Zapoa bilbotar erara / Rape a la bilbaína (12) (14)

POSTREA (1aukeratu) / POSTRE (Elegir 1)

Limoizko sorbetea “cava”kin edo Mandarina sorbetea vodka-kin / Sorbete de limonal cava ó Sorbete de mandarina al vodka (6) (9)

Labeko gazta tarta bulgariar yogurt izozkiarekin / Tarta de queso con helado de yogurt búlgaro (4) (8) (9)

Sagar tarta bainilla izozkiarekin / Tarta de manzana con helado de vainilla (4) (8) (9)

Hur eta txokolate tarta bainila izozkiarekin / Tarta de avellana y Chocolate con helado de vainilla (4) (6) (8) (9) (13)

Ogia eta ura / Pan y agua

Salneurria BEZa barne / Precio IVA incluido: 38 euros



ALERGENOS: (1)Lupinak /Altramuces (2)Apioa /Apio (3)Cacahuetes/kakaueteak (4) Glutena / Gluten (5) Krustazeoak /Crustáceos (6)Fruitu lehorrak /Frutos de cascara (7) Sesamo haziak/ Granos de sésamo (8)Arrautza /Huevo (9) Esnea /Leche (10)Moluskuak / Moluscos (11) Mostaza (12)Arraina /Pescado (13)Soja (14)Sulfitoak / Sulfitos

MENU TORRE

Astelehenetik ostegunerera eguerdi eta gauean eta ostiral eguerdian(jai egunakezik). De lunes a jueves mediodía y noche y viernes mediodía (excepto festivos)

LEHEN PLATERA / ENTRANTE

Eguneko atarikoa / Entrante del día

Mendrezka entsalada piper errekin / Ensalada de ventresca con pimientos (8) (11) (12) (14)

Arrain zopa txirlekin / Sopa de pescado con almejas (10) (12)

Bakailao bricka bizkaitar saltsarekin / Bricks de bacalao Gratinados con salsa vizcaína (4) (9) (12)

Onddoz beteriko ravioliak idiazabal saltsarekin / Raviolis caseros rellenos de hongos con salsa de Idiazabal (4) (8) (9) (14)

Onddo eta tenperatura baxuan egositako arrautza ogi txigortuarekin / Hongos y huevo a baja temperatura con migas (4) (8)

BIGARREN PLATERA/ SEGUNDO PLATO

Eguneko arraina / Pescado del día

Izokina plantxan piperradarekin / Salmon a la plancha con piperrada

Zapoa bilbotar erara / Rape a la bilbaina (+5 €) (12) (14)

Entrekota parrilan piper gorri eta patatekin / Entrecot a la parrilla con pimientos rojos y patatas

Iberiar masaila saltsan trufadun patata purearekin / Carrilleras Ibericas en salsa y puré de patatas trufado (9) (14)

Azpizuna plantxan trufadun purearekin eta piperrekin / Solomillo de ternera, pure trufado y pimientos (+5 €) (9) (14)

POSTREA / POSTRE

Limoizko sorbetea / Sorbete de limon (6) (9)

Labeko gazta tarta /Tarta de queso horneada (4) (8) (9)

Sagar tarta / Tarta de manzana (4) (8) (9)

Jogurt krema ahabia marmeladarekin / Crema de yogurt con mermelada arandanos (4) (6) *Sagar tarta bainilla izozkiarekin /* (9) (13)

Ogia eta ura / Pan y agua

Salneurria Beza barne /Precio Iva incluido: 20 €



ALERGENOS: (1)Lupinak /Altramuces (2)Apioa /Apio (3)Cacahuetes/kakaueteak (4) Glutena / Gluten (5) Krustazeoak /Crustáceos (6)Fruitu lehorrak /Frutos de cascara (7) Sesamo haziak/ Granos de sésamo (8)Arrautza /Huevo (9) Esnea /Leche (10)Moluskuak / Moluscos (11) Mostaza (12)Arraina /Pescado (13)Soja (14)Sulfitoak / Sulfitos