

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| "Bonito" buik van witte tonijn met ansjovisfilet van Getaria . . . | 16 |
| Rode tonijn tartaar van de Almadraba uit Barbate met "guindilla" pepers uit Ibarra | 21 |
| Carpaccio van garnalen ³ in eigen jus | 24 |
| "Rubia Gallega" PREMIUM gerijpte Runderham | 14 |
| Op houtskool geroosterde paté van het platteland uit Ibai . . | 14 € |
| Traditioneel gegrilde " Txistorra " (Baskische worst) uit Orio . . . | 9 |
| Kroketjes van Iberian Ham | 12 |
| Gegrilde " morcilla " (bloedworst) van Biscay | 11 |
| Onze huisgemaakte zuurdesembrood (fermentatie van 48 uur) | 2,20 |

SALADES

| | |
|--|----|
| Salade met bosui uit de groentetuin van Hernani | 5 |
| Idiazabal kaas , spinazie en walnoten. | 10 |

SEIZOENSPRODUCTEN

| | |
|---|------|
| Verse Groene pepers van Ibarra gebakken in olijfolie. . . | 6 € |
| Heirloom Tomaten uit onze eigen tuin. | 9 € |
| – Heirloom Tomaten uit onze eigen tuin – | |
| "Marmitako" van Bonito Tonijn in de stijl van de Baskische "Arrantzales" | 24 € |
| Bonito van Hondarribia met een tomaat | 24 € |
| – Gevangen door Itsas Lagunak – | |

DE BASKISCHE GRILL

• VIS •

| | |
|---|-----------|
| Heek van Pasaia met kokkels | 26 |
| Kabeljauw met Biskaje saus | 26 |
| Rode tonijn uit de Almadraba van Barbate met "zurrukutuna" | 26 |
| Inktvis met seizoensgroenten | 24 |
| Heek "cogote" (minimaal 2 personen / prijs per persoon) | 30 |
| Zwarte Zeeduivel | 9 / 100g |
| Tarbot | 9 / 100g |
| Zeebaars | 12 / 100g |

Vraag naar onze dagverse vis

• VLEES •

| | |
|--|----|
| Eendeborst uit Iparralde met Cider appels | 18 |
| Varkensribben van de boerderij | 22 |
| Zwezerik met geroosterde tomaten | 28 |
| Gerijpte Runderhaas met zoete "crystal" pepers. | 30 |

TXULETON

| | |
|--|-------------|
| Gerijpt Rundvlees | 7,50 / 100g |
| Portie per persoon ongeveer 24 (afhankelijk van de grootte en beschikbaarheid) | |
| PREMIUM Gerijpt Rundvlees (min. 4 weken). | 11 / 100g |
| Portie per persoon ongeveer 44 (afhankelijk van de grootte en beschikbaarheid) | |

GROOTMOEDERS

keuken

| | |
|---|----|
| Zeevruchtensoep in de stijl van Donostia | 18 |
| Kabeljauw omelet in de stijl van boerencider "Roxario" . . . | 14 |
| Dagverse ansjovis omelet | 14 |
| Gestoomde kokkels in Salsa Verde | 20 |
| " Txangurro " (bisque van krab) in de stijl van Donostia . . . | 26 |
| Gebakken kabeljauw in de stijl van boerencider Zapiain . . | 21 |
| Gepaneerde en gebakken Heek | 24 |
| " Txipirones " (baby inktvis) in hun inkt | 26 |
| Runder steak tartaar | 18 |
| Pens en Snuit Rioja Style | 18 |
| "Manitas de Cordero" gestoofde lam dravers in Biscay saus . . | 22 |
| Gestoofde Ossenstaart in de stijl van "Rioja Alavesa" . . . | 24 |

BIJGERECHTEN

| | |
|--|------|
| Salade met bosui uit de groentetuin van Hernani | 5 |
| " Piquillo " pepers in de stijl van Tolosa | 7 |
| Verse Groene pepers van Ibarra gebakken in olijfolie . . . | 7 |
| Sagardi stijl aardappel partjes | 6,50 |
| Ratatouille van courgette op de wijze van Sagardi | 6,50 |
| Gesauteerde erwten met peultjes | 6,50 |
| Gegratineerde snijbietcrème | 7 |
| Aardappelpuree | 4 |

ALLE PRIJZEN ZIJN INC. BTW

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

PROEVERIJMENU

ASTIGARRAGA MENU

— 55 € —

Gefrituurde "txistorra" van Orio

Kabeljauw omelet in de stijl van boerencider "Roxario"

Gebakken kabeljauw in de stijl van boerencider Zapiain

Gerijpt Rundvlees

— 350 /400 g per persoon —

~

Assortiment ambachtelijke Baskische kazen

~

Onze huisgemaakte zuurdesembrood (fermentatie van 48 uur)

MENÚ EGUZKILORE

— 50 € —

Txistorra de Orio frita

Heirloom Tomaten uit onze eigen tuin

— Heirloom Tomaten uit onze eigen tuin —

Dagverse ansjovis omelet

Bonito van Hondarribia met een tomaat

— Gevangen door Itsas Lagunak —

~

Cheesecake van schapenmelk van het ras "Latxa"

~

Onze huisgemaakte zuurdesembrood (fermentatie van 48 uur)

ALLE PRIJZEN ZIJN INC. BTW

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

NAGERECHTEN

| | |
|--|--|
| Assortiment ambachtelijke, Baskische kazen (voor 2 personen) . . .14 | Idiazabal-herderskaas van Garoa, Zerain (Guipuzkoa) Ossau-Iraty van Etxeberrigaraia, Antzile (Iparralde) Zelu Koloria, blauwe herderskaas (Lapurdi) Gazta Zaharra, crème van gerijpte kaas, Oresa (Guipuzkoa) |
| Aralar Bergkaas (afhankelijk van beschikbaarheid)14 | Bergkaas van Latxa-schape melk van vrij gras <i>Gemaakt op 1200 meter hoogte, 1 jaar gerijpt door de herders Jon en Martina</i> |
| Lichte amandelkoekjes van Tolosa 10 | |
| Truffels met Sagardoz 10 | |
| Kwark op de wijze van Sagardi 8 | |
| Rijstebrij 10 | |
| Goxua, een typisch, Baskisch roomdessertje voor de feestdagen 10 | |
| Chocolade!!! 10 | |
| Fijne appeltaart met Sagardoz 10 | |
| Cheesecake van schape melk van het ras "Laxa" 10 | |

DESSERTWIJNEN

en LIKEUREN

DESSERTWIJNEN



| | |
|---|--|
| Bixi Goxo sidra de postre de 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 | |

BASKISCHE LIKEUREN



| | |
|---|--|
| Patxaran Baines 3 5 | |
| Patxaran Baines Oro 4 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 | |

ALLE PRIJZEN ZIJN INC. BTW

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant