

PARTEKATZEKO,
EDO EZ
COMPARTIMOS
O NO

Gure bakailao tortilla
Nuestra tortilla de bacalao



Entsaladilla errusiarra, hegaluze-mendrezka, Ibarako piparra eta otarrainxka egosia
Ensaladilla rusa, ventresca de bonito, piparra de Ibarra y langostino cocido



Carrasco urdaiazpiko %100 iberiarra
Jamón Carrasco 100% ibérico de bellota

Carrasco xolomo %100 iberiarra
Lomo Carrasco 100% ibérico de bellota

Carrasco txorizo %100 iberiarra
Chorizo Carrasco 100% ibérico de bellota

Abakando-entsalada, tomate-gela, ahukate ketua, kimu samurak eta malko piperra
Ensalada de bogavante, gel de tomate, aguacate ahumado, brotes tiernos y pimiento lágrima



Bakailao entsalada, piperrak, baratxuri konfitatua eta oliba beltza
Ensalada de bacalao, pimientos, ajo confitado y aceituna negra



BARATZETIK
DE LA HUERTA

Sasoiko kalitate handiko tomatea, tipulin freskoa, Ibarako piparra eta hegaluze-mendrezka
Tomate de primera calidad de temporada, cebolleta fresca, piparra de Ibarra y ventresca de bonito



Letxuga-kukuluak, antxoa eta etxeko ozpin-olioa
Cogollos de lechuga, anchoa y vinagreta de la casa



Porru errea, urdaiazpiko iberikoa, baratxuri krema, almendra txigortua eta Idiazabal ukituak (denboraldiaren arabera)
Puerro asado, jamón ibérico, crema de ajo, almendra tostada y lascas de Idiazabal (según temporada)



Barazkiak parrillan eta saltsa erromeskoa
Verduras a la brasa y romesco



KAXUELITAK
CAZUELITAS

Tripakiak, txerri-muturrak, txerri-hankak
Callos, morros, patas

Txerri-masail gisatua, patata eta kukulua parrillan
Carrillera de cerdo guisada, patata y cogollo braseado

Arroza karril txirlekin tradizional erara
Arroz con almejas de carril al estilo tradicional



Txirlak betiko saltsa berdean
Almejas en salsa verde de toda la vida



PARRILLAN A LA PARRILLA

Gure txuleta puntu ezin hobean ondua
Nuestra txuleta madurada en su punto óptimo

Carrasco luma iberikoa temperatura baxuan parrillan amaituta, perla tipulinak glaseatuta, sagarra eta patata
Pluma ibérica Carrasco a baja temperatura terminado a la parrilla, cebolletas perla glaseadas, manzana y patata

Begihandi alioli beltzarekin
Begihandi con alioli negro

Premium bakailaoa pil-pilaz lagundurik eta ilar esentzia
Bacalao premium acompañado de pilpil y esencia de guisante

Olagarroa, patata apar arina eta papada
Pulpo, espuma ligera de patata y papada

POSTREAK POSTRES

Banillan erretako sagarrak eta banilla izozkia
Manzanas asadas a la vainilla y helado de vainilla

Gazta-taula
Tabla de quesos

Txokolate ganatxea, ogi txigortua eta oliba-olioa
Ganache de chocolate, pan de hogaza tostado y aceite de oliva

Momentuan karamelizatutako torrada hur izozkiarekin
Torrija caramelizada al momento con helado de avellana

Etxean egindako eusko kutixia Gorrotxategi erara
Eusko kutixi elaborado en nuestra casa al estilo Gorrotxategi

Gazta tarta krematsua Ikimilikiliklik
Tarta de queso cremosa Ikimilikiliklik


Gluten
Gluten



Arrautzak
Huevos


Itsaski
Marisco


Arraina
Pescado


Perretxikoak
Setas


Esnekiak
Lácteos


Fruitu lehorrak
Frutos secos


Mostaza
Mostaza


Soja
Soja


Sulfitoak
Sulfitos

TO SHARE OR NOT PARTAGER OU PAS

Our cod omelette
Notre omelette à la morue



Russian salad, tuna belly, Ibarra pepper and boiled prawns
Salade russe, ventre de thon, piment d'Ibarra et crevettes bouillies



Iberian acorn ham Carrasco
Jambon de gland ibérique Carrasco

Acorn-fed iberian pork loin Carrasco
Longe de porc ibérique nourri au gland Carrasco

Acorn-fed iberian "chorizo" Carrasco
"Chorizo" ibérique nourri au gland de Carrasco

Lobster salad, tomato gel, smoked avocado, tender sprouts and tear peppers
Salade de homard, gel de tomates, avocat fumé, pousses tendres et poivrons lacrymogènes



Cod salad, peppers, garlic confit and black olives
Salade de cabillaud, poivrons, ail confit et olives noires



FROM THE ORCHARD DU VERGER

Top quality seasonal tomato, fresh spring onion, Ibarra pepper and tuna belly
Tomate de saison de première qualité, oignon frais, piment d'Ibarra et ventre de thon



Lettuce hearts, anchovy and vinaigrette of the house
Coeurs de laitue, anchois et vinaigrette maison



Roasted leek, Iberian ham, garlic cream, toasted almonds and Idiazabal cheese slices (depending on season)
Poireau rôti, jambon ibérique, crème d'ail, amandes grillées et flocons de fromage Idiazabal (selon la saison)



Grilled vegetables and romesco sauce
Légumes grillés et sauce romesco



CASSEROLES RAGOÛTS

Tripe, snouts and pig's trotters
Tripes, groins de porc et pieds de porc

Braised pork cheek, potato and braised cabbage
Joue de porc braisée, pommes de terre et chou braisé

Rice with clams in traditional style
Riz aux palourdes à l'ancienne



Clams in green sauce of a lifetime
Palourdes à la sauce verte traditionnelle



GRILL

Our txuleta matured at its optimum ripeness
Notre txuleta mûrie à sa maturité optimale

Low temperature Carrasco Iberian feather finished with grilled, glazed pearl onions, apple and potato
Plume ibérique Carrasco à basse température terminé à la grille, oignons perlés glacés, pommes et pommes de terre

Begihandi with black aioli
Begihandi avec aïoli noir

Premium cod accompanied by pilpil and pea essence
Cabillaud de première qualité accompagné de pilpil et d'essence de pois

Octopus, light potato foam and jowl
Poulpe, écume de pomme de terre légère et bajoue

DESSERTS

Baked apples with vanilla and vanilla ice cream
Pommes au four à la vanille et glace à la vanille

Cheese board
Plateau de fromage

Chocolate ganache, toasted loaf bread and olive oil
Ganache au chocolat, pain grillé et huile d'olive


Caramelized French toast at the moment with hazelnut ice cream
Pain perdu caramélisé en ce moment avec de la glace à la noisette

"Eusko kutixi" made in our house in the Gorrotxategi style
"Eusko kutixi" élaboré dans notre maison dans le style Gorrotxategi

Creamy cheesecake Ikimilikiliklik
Gâteau au fromage crémeux Ikimilikiliklik


Gluten
Gluten



Egg
Oeuf


Shellfish
Fruits de mer


Fish
Poisson


Musrooms
Champignons


Dairy
Laitier


Nuts
Fruits secs


Mustard
Moutarde


Soy
Soja


Sulphites
Sulphites