



ENTRANTES SARRERAK

Para picar Pikatzeko

Etxeko salda Etxeko salda	-
Mollete al vapor con txistorra de Albizu y yema curada Albizuko txistorra moiletea gorrigo onduarekin	-
Croquetas caseras; hongo y trufao jamón ibérico Etxeko kroketak; onddoak eta trufa edo pernila	-
Jamón Ibérico de bellota Carrasco Carrasco ezkur urdaiazpiko iberiarra	-
Lomito de presa ibérica Presa iberiar lomitoa	-
Anchoas mariposa del Cantabrico con picadillo de tomate confitado Kantauriko mariposa antxoak tomate melatuekin	-
Terrina de foie mi cuit caramelizada, cremoso de manzana asada y chalotas glaseadas Foie mi cuit terrina, sagar errea eta txalota glaseatuak	-

De la tierra Lurretik

Alcachofas de temporada a la brasa, crema de cebolla y vieiras Txingarretan egindako saiko alkatxofak, títula krema eta bieira	-
Callos de la amama Amamaren tripakiak	-

Del mar Itsasotik

Pulpo de Zumaia, crema de pimentón, ensalada de berza y torrezno Zumaiaiko olagarroa, pimentoi krematsua, aza eta txintxorta	-
Sopa de Pescado con vieira Arrai zopa eta bieira	-



PESCADOS A LA PARRILLA ARRAINAK TXINGARRETAN

Según temporada y pesca
Sasoia eta arrantzaren arabera

CARNES A LA PARRILLA OKELAK TXINGARRETAN

- Txuleta de vaca Premium - 30 días de maduración - con ensalada de lechuga - Behi-Txuleta Premium - 30 eguneko ontze prozesua - letxuga entsaladarekin -
- Pluma ibérica a la orza, chimichurri y puré de limon - Orzan egindako iberiar luma, tximitxurri eta limoi purea -
- Solomillo de vaca con salsa de oporto, foie y cremoso de patata - Behi-azpizuma oporto saltsarekin, foie eta patata krema -

GUARNICIONES GOARNIZIOAK

- Lechuga de la huerta con cebolleta - Letxuga eta tipulin entsalada -
- Patatas fritas - Patata frijituak -
- Pimientos del piquillo asados - Pikilo piperrak -

POSTRES POSTREAK

- Yogur ecológico de leche de vaca, frutos rojos y galleta - Behi-esne jogurt ekologikoa, fruitu gorriak eta gaileta -
- Nuestra tarta de queso y helado - Geure gazta tarta eta izozkia -
- Torrija caramelizada con cremoso de leche merengada y helado - Torrija karamelatua merengatutako esne krematsurekin eta izozkia -
- Coulant de chocolate, avellana tostada y helado - Txokolatezko coulant, hur txingortua eta izozkia -
- Tartaleta templada de manzana de temporada con crema pastelera - Sasoiko sagar tartaleta epela kremarekin -
- Helados con tejas y cigarrillos de Tolosa - Izoziak Tolosako teja eta zigarriloekin -
- Degustacion de quesos locales con membrillo y frutos secos - Tokiko gazta dastaketa, irasagarra eta fruitu lehorrak -

**Pescados frescos del mar a la mesa*
** Servicio de agua km0 1,25 € y servicio de pan de caseño 2,5 € por persona*