



Zabaloetxe Etorbidea, 14
Telf.: 94 453 14 21 • Fax: 94 453 11 50
E-mail: aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
LOIU (Lujua) BIZKAIA
www.aspaldiko.com

ASPALDIKO MENUA TALDEAK 2020

Anboto menua

Foie-tarrina moskatelaren gelatina, mango-chutney eta intxaur-ogiarekin
Alberjina onddoz betea (Boletus edulis)
Txipiroi salteatuak tipulaz eta alioliz egindako bi testuratan
Azpizuna piper gorri erre eta patata gratinatuekin
Askotariko azkenburukoak
Kafea
Ardo beltza: Ramón Bilbao Errioxako JDko ondua
Ardo zuria: Aspaldiko Bizkaitiko Txakolina JDko txakolina

Ganeko menua

Kristal-ogi txigortua piperradarekin eta pil-pileko bakailaoaren xerrekin
Isats eta foie kurruskaria bere saltsan
Legatz-trontzoak zigala-, bieira- eta otarrainxka-saltsan
Azpizuna patata eta hirugihar eta pikillo-purearekin
Askotariko azkenburukoak
Kafea
Ardo beltza: Ramón Bilbao Errioxako JD
Ardo zuria: Aspaldiko Bizkaitiko Txakolina JDko txakolina

Sollube menua

Txangurru-entsalada ozpin-olio baltsamikoarekin
Foie plantxan melokotoizko pure eta Pedro Ximenez erredukzioarekin
Zapo-trontzoak txipiroi-tintazko eta idiazabal-gaztazko risottoaren gainean
Azienda larriaren xerrak patata trufatuko pure eta tipula karamelizatuarekin
Askotariko azkenburukoak
Kafea
Ardo beltza: Ramón Bilbao Errioxako JD
Ardo zuria: Aspaldiko Bizkaitiko Txakolina JDko txakolina





JATETXEA - RESTAURANTE

ASPALDIKO

Zabaloetxe Etorbidea, 14
Telf.: 94 453 14 21 • Fax: 94 453 11 50
E-mail: aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
LOIU (Lujua) BIZKAIA
www.aspaldiko.com

Gorbeia menua

Foie-tarrina moskatelaren gelatina, mango-chutney eta intxaur-ogiarekin
Orri-mami itsaskiz beteak
Bakailao kurruskaria porru-saltsan eta pikillo-piperraren erredukzioarekin
Erreboilo-trontzoak patata-hostopilaren gainean
Temperatura baxuan erretako arkumea labean egindako patatekin
Askotariko azkenburukoak
Ardo beltza: Ramón Bilbao Errioxako JDko ardo ondua, edizio mugatua
Ardo zuria: Aspaldiko Bizkaiko Txakolina JDko txakolina
Kafea

JANAURREKOA GURE LORATEGIETAN EDO KARPA KLIMATIZATUAN ZERBITZATUKO DUGU

Janaurrekoa

Aspaldiko Bizkaiko Txakolina JDko txakolina (geure uztakoa)
Ramón Bilbao Errioxako JDko ardo beltz ondua
Askotariko edariak

Janaurrekoak: (BI JANAURREKO AUKERATZEKO)

Txorrierriko piper berdeak
txistorra sagardotan egina
Foie ogi txigortua moskatelezko gelatinarekin
Onddo risotto-a
Txangurru papurtuko koilaratxo saltsa arrosarekin
Antxoia ogi txigortua concasse tomatearekin
Bakailao kurruskaria porru-saltsarekin
Isats eta foie kurruskaria saltsan
Txipiroi eta urdaiazpiko iberiko ko kroketak
Olagarro txingarretan koilaratxo patata trufatuarekin
Bakailao ogi txigortua pil-pilean egindako piperradarekin
Ogi txigortua tomate eta urdaiazpikoarekin

(2020ko uztaiera arte baliagarriak)

Menu hauek mahai osora zerbitzatuko dira, eta alde zurretik eskatuta

