

ASPALDIKO MENUAK

1. menua

*Foie-tarrina moskatelaren gelatina, mango-chutney eta intxaur-ogiarekin
Bakailao kurruskaria porru-saltsan eta pikillo erredukzioarekin
Onddoz betetako alberjina*

*Legatza zigala eta bieira saltsaren gainean
Azpizuna portoko ardoaren erredukzioarekin eta patata gratinatuekin
Askotariko azkenburukoak*

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao ondua, Errioxako J.D.

Ardo zuria: Aspaldiko txakolina, Bizkaiko Txakolina J.D.

68,00€ BEZa BARNE

2. menua

*Txangurru-entsalada ozpin-olio balsamikoarekin
Aspaldiko askotariko frijituak
Zerba orri-mamiak itsaskiz beteta*

*Zapo-trontzoak txipiroi-tintazko eta idiazabal-gaztazko risottoaren gainean
Azpizuna eta foie plantxan, Pedro Ximenez erredukzioarekin
Askotariko azkenburukoak*

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao Errioxako JDko ondua

Ardo zuria: Aspaldiko Bizkaiko Txakolina JDko txakolina

72,50€ BEZa BARNE

3. menua

*Foie-tarrina moskatelaren gelatina, mango-chutney eta intxaur-ogiarekin
Txipiroi salteatua bi testuretako tipulekin eta ali-oliarekin
Kokotxak tenpuran pistoren gainean eta oliba berde esferifikazioarekin
Ahate-ravioli kurruskaria laranja-saltsarekin*

*Erreboilo-trontzoak patata-hostopilaren gainean
Azienda larriaren xerrak patata trufatuko pure eta tipula karamelizatuarekin
Askotariko azkenburukoak*

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao, Errioxako J.D., edizio mugatua

Ardo zuria: Aspaldiko txakolina, Bizkaiko Txakolina J.D.

82,00 € BEZa BARNE



4. menua

Otarrainxkak plantxan
Ezkur-urdaiazpiko iberikoa
Foie-tarrina moskatelaren gelatina, mango-chutney eta intxaur-ogiarekin
Aspaldikoko askotariko frijituak
Isats eta foie kurruskaria bere saltsan

Itsas zapo trontzoak tomate eta patatazko ozpin-olioarekin
Azpizuna patata gratinatu eta pikillo-krémarekin
Hostopil-tarta txokolate beroarekin

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao ondua, Errioxako J.D.

Ardo zuria: Aspaldiko txakolina, Bizkaito Txakolina J.D.

Cava bruta

92,00€ BEZa BARNE

5. menua

Txangurru-entsalada ozpin-olio baltsamikoarekin
Otarrainxka frijituak izokin ketuko orriekin
Foie plantxan melokotoizko pure eta Pedro Ximenez erredukzioarekin
Bakailao-zatia porrusalda pure eta olioarekin
Onddoz betetako alberjinia

Legatza labean trufa ozpin-olioa eta cantharelus pastelarekin
Masail iberikoa ziapearekin eta patata-purearekin
Trufazko "florentina" tarta intxaur-izozkiarekin

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao, Errioxako J.D., edizio mugatua

Ardo zuria: Aspaldiko txakolina, Bizkaito Txakolina J.D.

Cava bruta

96,00€ BEZa BARNE

6. menua

Abakando-entsalada
Huelvako ganba freskoa
Ezkur-urdaiazpiko eta -solomo iberikoak
Foie-tarrina moskatelaren gelatinaz eta mango-chutneyarekin
Errota salteatuak onddo eta urdaiazpiko-apurrekin

"Club Ranero" bakailao trontzoak

Mandarinazko sorbetea

Txuletoia txingarretan piper erreekin eta patatekin (1 3 pertsonako)

Pantxineta-tarta txokolate beroarekin

Kafea

Ardo beltza: Ramón Bilbao erreserba, Errioxako J.D.

Ardo zuria: Aspaldiko txakolina, Bizkaito Txakolina J.D.

Cava bruta

128,00 € BEZa BARNE

(Menu hauek mahai osora zerbitzatuko dira eta alde zurretik eskatuta, 2020ko uztaile arte baliagarriak)

**JANAURREKOA GURE LORATEGIETAN EDO KARPA KLIMATIZATUAN
ZERBITZATUKO DUGU**

Janaurrekoa

*Aspaldiĳo Bizĳaiĳo Txakolina JDĳo txakolina (geure uztakoa)
Ram3n Bilbao Errioxaĳo JDĳo ardo beltz ondua
Askotariko edariak*

Janaurrekoak: (BI JANAURREKO AUKERATZEKO)

*Txorrierriko piper berdeak
Txistorra sagardotan egina
Foie ogi txigortua moskatelezĳo gelatinareĳin
Onddo risotto-a
Txangurru papurtuĳo ĳoilaratĳoa saltsa arrosareĳin
Bakailao ĳurruskaria porru-saltsareĳin
Isats eta foie ĳurruskaria saltsan
Txipiroi eta urdaiazpiko ĳroĳetak
Olagarro txingarretan ĳoilaratĳoa patata trufatuareĳin
Bakailao ogi txigortua pil-pilean egindaĳo piperradareĳin
Ogi txigortua concasse eta antĳoekĳin*

10,00€ BEZa BARNE

HAURRENTZAKO MENUA

*Urdaiazpiko eta solomo iberikoĳa
Askotariko frijituaĳ
Etxeĳo pateĳa*

*Azpizun-xerrak patateĳin
EDO
Legatza frijitua patateĳin*

*Izozĳia edo azĳenburuĳoa
Edariak*

30,00€ BEZa barne