

DÉGUSTATION DE PINTXOS

Foie à la Plancha avec Réduction de Modène	3'55
Risotto de Boletus Edulis et Champignons	2'95
Brochette de Poulpe et Crevettes à l'Ali-oli	3'25
Joues Ibériques sur Parmentier de Pomme de terre et Tuile d'Idiazabal	3'60
Petites croquettes de Moule et Gambas à la Sauce Américaine	2'60

SÉLECTION DE TAPAS FROIDES

Jambon Ibérique coupé au Couteau	25'00
Salade de Tomates de Ferme avec Thon et Oignon Rouge de Zalla confit au Vinaigre	(11'00) 17'60
Anchois Artisanales (10 unités) avec de l'Huile d'Olive Vierge Extra et Poivrons Grillés	18'25
Crevettes Crunchy avec Salade de Mojo Vert	9'00
Salade d'Épaule Ibérique (Paletilla) et Foie à la Plancha	12'00
Salade César au Poulet Croustillant	9'00
Tiradito de Morue (bandes de morue) sur Tomate Nature, Alio-li de piparrak	15'00

ENTRÉES CHAUDES

Grosse crevette « Caribbean Queen » (douzaine)	(8'50) 15'00
Txangurro au Four	19'80
Champignons à la Plancha avec Crème de Pomme de Terre Truffée et Jaune d'œuf	17'60
Poulpe à la Plancha à l'Ali-oli et Réduction de Modène	(11'00) 19'80
Risotto de Champignons avec Copeaux d'Idiazabal	(9'00) 15'40
Ris à l'Ancienne (Frites à l'Ail et avec de la Chapelure)	(9'00) 15'90
Petites Croquettes au Jambon de Grand-mère	(6'00) 11'00
Calamars frits	(5'00) 8'00
Morue à l'Ajoarriero avec Crevettes sur Parmentier et Oeuf Truffé	14'00
Boudin de Trespaderne sur Poivrons Grillés	(6'00) 10'00
Moule Extra à la Sauce Secrète	(7'00) 12'00

(#) Entre parenthèses, demi-rations.

DE LA MER

Merlu Gratinée avec Txangurro sur Lit de Champignons cuisinés à l'Étouffée	25 ^{'30}
Canapés de Merlu à la Romaine à la Sauce de Calamar	(11 ^{'00}) 22 ^{'00}
Morue à la Biscayenne ou Pil-pil	(11 ^{'00}) 22 ^{'00}
Morue Braisée à la Crème de Chou-fleur et Poirvons Grillés	(11 ^{'00}) 22 ^{'00}
Begihaundi dans son Encre avec Risotto de Légumes	22 ^{'00}
Thon Rouge avec Purée d'Oignon et Compote de Tomate	18 ^{'00}

DE LA CAMPAGNE

Côte de Bœuf avec son Accompagnement	40 ^{'70} /Kg
Filet de Bœuf au Foie avec Champignons et Pommes Paille	25 ^{'85}
Filet de Bœuf à la Plancha avec Frites	(12 ^{'00}) 22 ^{'00}
Filet de Bœuf à la Broche avec Petits Légumes et Tarte de Pomme de Terre et Bacon	23 ^{'10}
Queue de Bœuf Désossée avec Champignons et Foie	18 ^{'70}
Tripes et Museaux à la Biscayenne	18 ^{'70}
Entrecôte à la Plancha (300 g)	18 ^{'00}

ET NOS DESSERTS MAISON

Goxua avec Glace au Caramel au Sel de Guérande	7 ^{'15}
Tarte aux Pommes avec Glace de Pomme Cuite	7 ^{'15}
Pot de Tiramisu	7 ^{'15}
Cornets fourrés à la Crème Renversée et Petites Truffes au Chocolat	7 ^{'15}
Notre Tarte au Fromage en Coupe	7 ^{'15}
Glace de Fromage Idiazabal sur Crème de Coing et Noix	7 ^{'15}
Sorbet de Mandarine	7 ^{'15}
Service de pain	1 ^{'20}

PRIX TVA INCL.