

GAZITZEAK ETA KONTSERBAK
SALAZONES Y CONSERVAS

Antxoa <i>Anchoa</i>	
Done Pedro –Hondarribia–	24
Maisor –Getaria–	20
Karmelo Toja –Bermeo–	22
Hegaluze-mendrezka <i>Ventresca de bonito</i>	
Olasagasti –Markina–	21

HASIERAKO GORDINAK
ENTRANTES EN CRUDO

Gillardeau 2. zenbakiko ostrak naturalean – dozena ½ –	38
<i>Ostras al natural Gillardeau nº2 – ½ docena –</i>	
Hiru ostra mota	24
<i>Trío de ostras</i>	
Hegalabur-mendrezkarekin <i>Con ventresca de atún</i> Ponzu saltsarekin <i>Con salsa ponzu</i> Ketua, Espelette-ko piperrarekin <i>Ahumada con pimiento de Espelette</i>	
Txipiroi sashimia.	17
<i>Sashimi de calamar</i>	
Zezen sashimia	25
<i>Sashimi de toro</i>	
Barbarin tatakia	19
<i>Tataki de salmonete</i>	
Hegalabur taloa Espelette-ko mahonesarekin – 3 ale –	20
<i>Talo de atún rojo con mahonesa de Espelette – 3 unidades –</i>	
Atun minaren tartarra	20
<i>Tartar de atún picante</i>	
Behi zaharraren tartarra, Barbateko atuntokiko atunaren bihotzarekin.	27
<i>Tartar de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate</i>	

HASIERAKO BEROAK
ENTRANTES COCINADOS

Huelvako Ganba zuria parrilan	31
<i>Gamba blanca de Huelva a la parrilla</i>	
Yuburi nabajak parrilan.	21
<i>Navajas Yuburi a la parrilla</i>	
Berberetxoak parrilan	29
<i>Berberechos a la parrilla</i>	

Muskuiluak tomate minarekin	20
<i>Mejillones con tomate picante</i>	
Itsas-Etxea arrain-zopa .	26
<i>Sopa de pescado Itsas-Etxea</i>	
Maskarada txerri -mendrezka, hegaluze hirugiarrarekin	26
<i>Ventresca de cerdo Maskarada con panceta de bonito</i>	

HARAGIAK
CARNES

Maskarada txuleta ondua	24
<i>Txuleta Maskarada madurada</i>	
PREMIUM behi ondua	12 / 100g
(Gutxienez 6 aste) <i>Vaca PREMIUM madurada</i> (Mínimo 6 semanas)	
Japoniako wagyu sukiyaki-a	24 / 100g
(Gutxieneko errazioa 200 gr) <i>Sukiyaki de wagyu japonés</i> (Ración mínima 200 gr)	

ENTSalADAK ETA BARAZKIAK
ENSALADAS Y VERDURAS

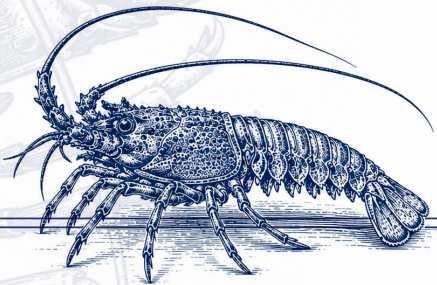
Aintzinako tomateak Ibarako piperrekin	14
<i>Tomates ancestrales con guindilla de Ibarra</i>	
Uraza tipularekin.	8
<i>Lechuga con cebolla</i>	
Porru txikiak parrilan.	14
<i>Puerritos a la parrilla</i>	
Gernikako piperrak	16
<i>Pimientos de Gernika</i>	
Ibarako piparrak	12
<i>Guindillas de Ibarra</i>	

Gure ore amarekin egindako **artisanu-ogia**
48 orduko hartzidurarekin (*prezioa pertsonako*). 3,20
Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación (precio por persona)



ABAKANDOA
BOGAVANTE

Salpikoia	78
<i>Salpicón</i>	
Tatakia Hideki erara	14 / 100g
<i>Tataki al estilo Hideki</i>	
Menorkar erara	90
<i>A la menorquina</i>	
Arroz saldatsuan	96
<i>En arroz caldoso</i>	



OTARRAINA
LANGOSTA

Parrilan	19 / 100g
<i>A la parrilla</i>	
Menorkar erara	19 / 100g
<i>A la menorquina</i>	

LEGATZ-KOKOTXAK
KOKOTXAS DE MERLUZA

Parrilan KOFRADIA erara	35
<i>Parrilla estilo KOFRADIA</i>	
Arrautzaztatuak	35
<i>Rebozadas</i>	
Hirukotea (parrilan - arrautzaztatuak - saltsa berdea)	35
<i>Trío (parrilla - rebozada - salsa verde)</i>	

ARRAINA
PESCADO

Bisigua	14 / 100g
<i>Besugo</i>	
Bisigu erregea	19 / 100g
<i>Virrey</i>	
Erreboiloa .	12 / 100g
<i>Rodaballo</i>	
Barbarina	12 / 100g
<i>Salmonete</i>	

Zapoa	10 / 100g
<i>Rape</i>	
Mero zuria	18 / 100g
<i>Mero</i>	
Mihi-arraina	14 / 100g
<i>Lenguado</i>	
Atungorriaren hegal-hezurra	25
<i>Armónica de atún rojo</i>	

Alergiak: Elikagaiekiko intolerantzia edo alergia-rik izanez gero, jakinarazi jatetxeko lantaldeko kideren bati
Alergia: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Anisakis: Gordinik zerbitzatzen ditugun arrain guztiak prabiotikoki izoztu dira, lege-araudiaren arabera
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

Prezio guztiek BEZa barne dute
Todos los precios incluyen el IVA

AZKENBURUKOAK POSTRES

Beteluko **lazotxoak** 7
Lacitos de Betelu

Aralar mendiko **gazta** 18
Larretako latxa ardiaren esne gordina, urtebeteko afonazioarekin
Jon eta Martina artzaiek 1.000 metrora egina
Queso de montaña de Aralar
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación
Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina

Melokotoia parrilan Beteluko esne-gainarekin. 12
Melocotón a la parrilla con nata de Betelu

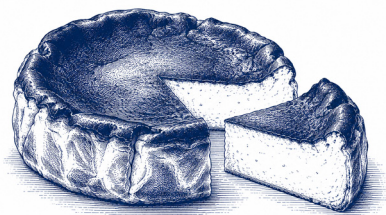
Pierre Hervé **anana** errea 10
Piña asada Pierre Hervé

Gazta-tarta ahabia-coulisarekin 11
Tarta de queso con coulis de arándanos

Ogi-torrada mami-izozkiarekin 11
Torrija con helado de cuajada

Sagar-tarta fina Sagardozean 12
Tarta fina de manzana al Sagardoz

Txokolatezko trufak Sagardi erara 8
Trufas de chocolate al estilo Sagardi



ARDO GOZOAK VINOS DE POSTRE

Zapiain, **Bizi-Goxo** postre-sagardoa 7
Zapiain, Bixi-Goxo sidra de postre

Itsas Mendi, **Urezti** berantiar mahats-bilketa. 8
Itsas Mendi, Urezti vendimia tardía

HERRIKO LIKOREAK LICORES DEL PAÍS



Baines patxarana 4 7
Baines patxarán

Baines, **Oro** patxarana 5,5 9,5
Baines, Oro patxarán

Talai Berri, **Lamin Ura** txakoli-pattarra 7 11
Talai Berri, Lamin Ura aguardiente de txakoli

Izarra, **Berdea** belar-pattarra 6 10
Izarra, Verde aguardiente de hierbas

Izarra, **Horia** belar-pattarra 6 10
Izarra, Amarillo aguardiente de hierbas

Zapiain, **Sagardoz** likorea 6 9
Zapiain, Sagardoz licor

Zapiain, **Sagardoz** zuria 7,5 11
Zapiain, Sagardoz blanco

Zapiain, **Sagardoz** Erreserba 7,5 11
Zapiain, Sagardoz Reserva