

ENTRANTES

Ostra “Spéciale de Claire” de Marennes-Oléron (unidad)	3,50 €
Antxoas Karmelo Toja —8 unidades—	16 €
Ventresca de bonito y anchoa de Getaria	16 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra	26 €
Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM	14 €
Puerrito de Zarautz a la parrilla½ ración 8 €	14 €
Mejillones de roca al txakoli	10 €
Navajas del Delta del Ebro a la parrilla	26 €
Rabas de calamar como en Getxo	14 €
Gamba blanca	24 €
Txistorra de Orio frita	8 €
Morcilla vizcaína con pimientos	12 €
Croquetas artesanas de jamón ibérico o bacalao	15 €

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación (precio por persona)

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani	6 €
Orio. Lechuga vasca, ventresca de bonito y pimientos del piquillo	15 €
De otoño. Tibia de col, manzana y nueces	12 €

Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

Todos los precios incluyen el IVA

de TEMPORADA

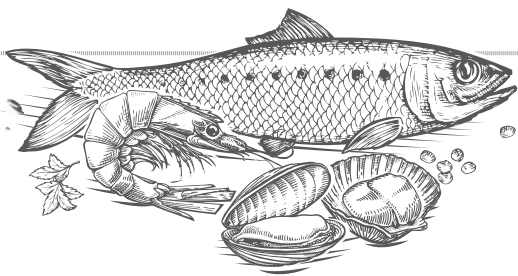
Alubia "nueva" de Tolosa con sus "sacramentos"	15 €
Pimientos del piquillo frescos asados a la leña y pelados a mano	12 €

Pochas con morro de bacalao y chirlas	24 €
Setas de temporada salteadas con yema de huevo de caserío	18 €

PESCADOS

Merluza rebozada	25 €
Bacalao al pil-pil	24 €

Kokotxas de bacalao pil-pil con patata confitada	22 €
--	------



Procedente de los puertos vascos, sin intermediarios. Del barco pesquero a nuestra parrilla

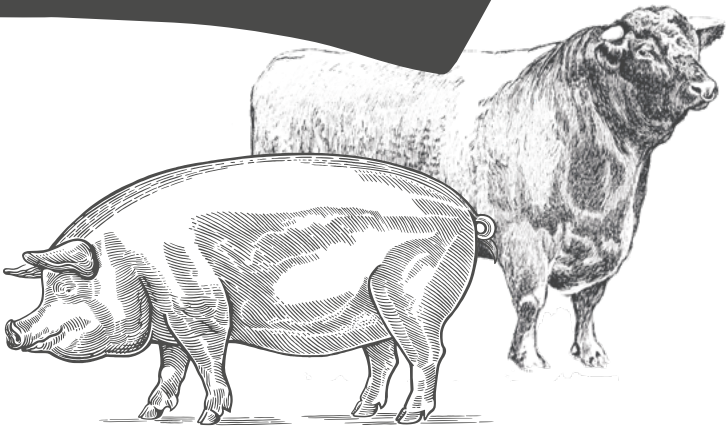
Pregúntanos por los pescados del día

Cogote de merluza (recomendado para 2-3 personas)	7 € / 100g
---	------------

Rape negro	7,50 € / 100g
Rodaballo	7,50 € / 100g

CARNES

Costilla de cerdo de caserío braseada	24 €
Cochinillo Euskal Txerria confitado y crujiente con pisto	26 €
Txuleta de vaca vieja	6 € / 100g



La cocina de la ABUELA



Sopa de pescado a la donostiarra	16 €
Tortilla de bacalao estilo “Roxario”	12 €
Tortilla de anchoa fresca del día	12 €
Almejas en salsa verde	24 €
Anchoas frescas del día a la bermeana	18 €
Guiso de calamares en su tinta	16 €
Pimientos del piquillo rellenos de txangurro	16 €
Albóndigas de vaca vieja guisadas	18 €
Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa	26 €

VEGETARIANOS

Pregunta a nuestro chef

PARA LOS “TXIKIS” & GRUPOS Pregunta a nuestro personal por la oferta

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ TRAINERA

“La trainera, la embarcación a remo que utilizaban los vascos en Terranova para la captura de las ballenas en el siglo XVI, simboliza la esencia de Orio y de los puertos pesqueros de la costa vasca”

Gilda



Ensalada **Orio**.

Lechuga vasca, ventresca de bonito
y pimientos del piquillo

Rabas de **calamar** como en Getxo

Mejillones de roca al txakoli

Txuleta de vaca vieja

— 325 g por persona —



Tarta de **manzana** de sidra txalaka
con **helado** de yogur de oveja

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

— 48 € —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Orio
Gastronomía Basca

POSTRES

Quesos Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	16 €
Dulces de Tolosa	7 €
Trufas de chocolate	6 €
Arroz con leche	6 €
Cuajada artesana de leche cruda de oveja	7 €
Peras asadas al txakoli con helado de nata	7 €
Tarta de manzana txalaka con helado de yogur de oveja	9 €
Goxua, el postre vasco de los festivos	8 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa	8 €

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Todos los precios incluyen el IVA