

## HASIERAKOAK

GAZTA TAULA 4 mota ezberdin  
16€ /razioa  
URDAIAZPIKO IBERIKOA 16€ /razioa  
HEGALUZZEA ENTSALADA atxoa,  
pipermina y tipulinarekin 14€ /razioa  
OLAGARROA binagreta erara 17€ /razioa  
ANTXOAK gazituak 9€ /razioa  
BAKILAO TORTILLA 12€ /razioa

## ENTRANTES

TABLA de QUESOS con 4 variedades  
16€ /ración  
JAMÓN IBÉRICO 16€ /ración  
ENSALADA de BONITO con anchoas,  
guindillas y cebolleta 14€ /ración  
PULPO a la vinagreta 17€ /ración  
ANCHOAS en salazón 9€ /ración  
TORTILLA de BACALAO 12€ /ración

## ENTRÉES

Degustation de FROMAGES 4 variétés  
16€ /ration  
JAMBON IBÉRICO 16€ /ration  
SALADE THON BOL de BLANC avec  
basque piments vert et anchois 14€ /ration  
POULPE à la vinaigrette 17€ /ration  
ANCHOIS sen salaison 9€ /ration  
OMELETTE de MORUE 12€ /ration

## STARTERS

CHEESE BOARD degustation of 4 cheeses  
16€ /portion  
IBERIAN HAM 16€ /portion  
WHITE TUNA PICKLED, green Basque  
peppers and anchovies 14€ /portion  
OCTOPUS with vinaigrette 17€ /portion  
SALTED ANCHOVIES 9€ /portion  
COD OMELETTE 12€ /portion

## BIGARRENAK

TXIPIROIA plantxan binagretarekin  
16€ /razioa  
BAKILAOA piperrada eta pil-pil-rekin  
20€ /razioa  
TXAHAL MASAIA patata purea eta bere  
saltsarekin 18€ /razioa

## SEGUNDOS

CHIPIRÓN a la plancha con vinagreta  
16€ /ración  
BACALAO con piperrada y pil-pil  
20€ /ración  
CARRILLERAS de TERNERA con puré de  
patata y su salsa 18€ / ración

## PLATS PRINCIPALS

CALAMAR grille avec vinaigrette  
16€ /ration  
MORUE façon "pil-pil" et poivrons  
20€ /ration  
JOUES de BOEUF sauce et pommes de  
terre 18€ /ration

## MAIN COURSES

GRILLED SQUID with vinaigrette  
16€ /portion  
COD with "pil-pil" and peppers  
20€ /portion  
BEEF CHEEK with mashed potatoes  
18€ /portion

### TXINGARRETAN

TXORIZO naturala  
6,9€ /razioa  
Denboraldiko BARAZKIAK  
16€ /razioa  
OLAGARROA piperrada, patatak eta  
pimenterekin 22€ /razioa  
BAKILAO SOLOMO LODIA  
20€ /razioa  
AMU-LEGATZ SOLOMOA  
20€ /razioa  
LEGATZ ISATSA edo KOKOTEA  
42€ /2 pertsona  
ZAPOA baratxuri more olio errearekin  
48€ /2 pertsona  
OILASKO 1/2 txingar patatekin  
16€ /razioa  
ARKUMEA entsalada berdearekin  
24€ /razioa  
BEHEI SAIHESKIA txingar patatekin  
22€ /razioa  
TXULETA PREMIUM txingar patata, piper  
gorri eta berdeekin 42€ /kg

### A LA BRASA

CHORIZO NATURAL  
6,9€ /ración  
VERDURAS de temporada  
16€ /ración  
PULPO con piperrada, patatas y pimentón  
22€ /ración  
LOMO GRUESO de BACALAO  
20€ /ración  
MERLUZA de ANZUELO en LOMO  
20€ /ración  
COLA o COGOTE DE MERLUZA  
42€ / 2 personas  
RAPE con refrito de ajo morado  
48€ / 2 personas  
1/2 POLLO con patatas braseadas  
16€ /ración  
CORDERO LECHAL con patatas y  
ensalada verde 24€ /ración  
COSTILLA de VACA con patatas  
braseadas 22€ /ración  
TXULETÓN PREMIUM con patatas  
braseadas, pimientos verdes y rojos 42€/kg

### BRAISE

CHORIZO NATUREL  
6,9€ /ration  
LÉGUMES de saison  
16€ /ration  
POULPE avec des pommes de terre et les  
oignons 22€ /ration  
PAVÉ de MORUE  
20€ /ration  
FILET de MERLU  
20€ /ration  
GORGES ou QUEUE de MERLU  
42€ / 2 personnes  
LOTTE huile chaude et ail violet  
48€ / 2 personnes  
1/2 POULET avec braisé les pommes de  
terre 16€ /ration  
AGNEAU de LAIT GRILLÉ avec des  
pommes de terre et salade verte 24€/ration  
TRAVERS de BOEUF avec braisé les  
pommes de terre 22€ /ration  
TXULETON de BOEUF PREMIUM avec  
braisé pommes de terre et piments 42€ /kg

### CHARCOAL GRILL

NATURAL CHORIZO  
6,9€ /portion  
VEGETABLES  
16€ /portion  
OCTOPUS with potatoes and onion  
22€ /portion  
THICK COD LOIN  
20€ /portion  
HOOK CAUGHT HAKE  
20€ /portion  
HAKE TAIL or NAPE  
42€ / 2 people  
MONKFISH with purple garlic fried sauce  
48€ / 2 people  
1/2 CHICKEN with grilled potatoes  
16€ /portion  
BABY LAMB with potatoes and green  
salad 24€ /portion  
BEEF RIB with grilled potatoes  
22€ /portion  
PREMIUM T-BONE STEAK peppers and  
grilled potatoes 42€ /kg

### SAGARDOTEGI MENU TRADIZIONALA

ETXEKO APERITIBOA  
BAKILAO TORTILA  
BAKILAOA pil-pil eta piperradarekin  
TXULETA txingarretan  
GAZTA, INTXAURRAK eta IRASAGARRA  
TXOTX SAGARDOA  
BASERRIKO OGIA  
38€ / pertsona

### MENÚ SIDRERÍA TRADICIONAL

APERITIVO de la casa  
TORTILLA de BACALAO  
BACALAO con pil-pil y piperrada  
TXULETA a la brasa  
QUESO, NUECES Y MEMBRILLO  
SIDRA TXOTX  
PAN de CASERÍO  
38€ / persona

### MENU CIDRERIE TRADITIONNEL

APÉRITIF  
OMELETTE DE MORUE  
MORUE façon "pil-pil" et poivrons  
TXULETA de BOEUF GRILLÉ  
FROMAGE, NOIX et GELEÉ DE COING  
CIDRE TXOTX ILLIMITE  
PAIN MAISON  
38€ /personne

### TRADITIONAL CIDER-HOUSE MENU

HOUSE APERITIF  
COD OMELETTE  
COD with "pil-pil" and peppers  
Charcoal grilled T-BONE STEAK  
CHEESE, QUINCE JELLY and NUTS  
UNLIMITED TXOTX CIDER  
FARM BREAD  
38€ /person