



# CARTA VERANO

*De Lunes a Domingo*  
*Astelehenetatik Igandera*

*13:00-15:30 hrs*  
*20:00-22:00 hrs*

*\*IVA Incluido*

*\*BEZ Barne*

*Si así lo solicita, ponemos a su disposición una carta con la información de Alérgenos*  
*Hala eskatuz gero, alergenoi buruzko informaziodun Karta bat zure esku jar dezakegu*

<i>Croquetas de Jamón Ibérico (6 Unidades)</i> <i>Urdaiazpiko Iberiko-dun Kroketa (6 Ano)</i>	10.00 €
<i>Degustación de Croquetas (9 sabores)</i> <i>Kroketa Dastaketa (9 sapore)</i>	13.00 €
<i>Chopitos Fritos</i> <i>Txoko Frijituak</i>	10.00 €
<i>Lomos de Salmón Ahumado con Toques de Guacamole</i> <i>Izokin Ketuaren Solomoak Guakamole Ukituekin</i>	17.00 €
<i>Cecina de León con Aceite de Arbequina y Lascas de Parmesano</i> <i>Leoiko Zezina Arbekina Olio eta Parmesano Laserrekin</i>	13.00 €
<i>Mejillones “Tigre” con Salsa de Tomate Picante</i> <i>“Tigre” Muskuiluak Tomate Saltsa Minarekin</i>	11.00 €
<i>Piparras de Arrieta Eko</i> <i>Arrietako Piper Frijituak</i>	9.00 €
<i>Pimientos Verdes de Arrieta Eko</i> <i>Arrietako Piper Verdeak</i>	9.00 €
<i>Papas Arrugadas con Mojo Rojo al Estilo Canario</i> <i>Patatak Mojo Berde eta Gorri Saltsekin Kanariar Erara</i>	9.00 €
<i>Nachos con Queso Fundido, Salsa de Tomate Casera con unas Notas Picantes</i> <i>Natxoak Gazta Urtua, Pikante Ukituzko Etxeko Tomate Saltsarekin</i>	12.00 €
<i>Ensaladilla Rusa</i> <i>Errusiar Ensalada</i>	10.00 €
<i>Patatas Fritas a las Cuatro Salsas (Ali-Oli-Brava-Barbacoa-Curry)</i> <i>Patata Frijituak Lau Saltsetan (Ali-Oli-Braba-Barbakoa-Curry)</i>	7.00 €
<i>Ración de Pan (variado de Saturio)</i> <i>Saturioko Ogi Bariatua</i>	1.50 €

## ENSALADAS *ENTSALADAK*

*Ensalada de Tomate del País con Bonito de Bermeo y Cebolla Roja de Zalla* 15.00 €

*(Tomate, Cebolla Roja y Bonito)*

*Euskal Herriko Tomate Entsalada Bermeoko Hegaluzea eta Zallako Kipul Gorriakin*

*(Tomatea, Tipula ta Hegaluzea)*

*Ensalada César Clásica, la Original* 14.50 €

*(Pollo, Picatostes con Toque de Ajo, Parmesano, Anchoas y Salsa César Casera)*

*Cesar Entsalada Klasikoa, Jatorrizkoa*

*(Oilaskoa, Ogi-Pusketa Txigorrak Baratxuri-Ukituakin, Parmako Gazta, Bokartak eta Etxeko Cesar Saltsa)*

*Ensalada de Burrata de “Biribil”, Tomate del País, Rúcula y Pesto* 15.50 €

*Biribilezko Burrata Entsalada, Euskal Herriko Tomate, Errukula eta Pesto*

## CALIENTES *BEROAK*

*Arroz Meloso de Mar (Langostinos, Chipirones y Mejillones)* 15.00 €

*Itsasoko Arroz Eztitsua (Otarraixka, Txipiroiak, Muskuiluak)*

*Huevos Eko de Arrieta: Huevos Fritos con Jamón y Patatas* 14.00 €

*Arrietako Eko Arrautzak: Arrautz Frijituak Urdaiazpiko eta Patatekin*

*Alcachofas Confitadas en Aceite de Arbequina y Toques de Ibérico* 17.00 €

*Arbekina Oliotan Konfitatutako Orburuak Iberiko Ukituetakin*

*A Modo de Lasaña: Verduras Asadas con Queso Provolone y Pesto Genovés* 14.00 €

*Lasaña Moduan: Barazki Erreak Provolone Gazta eta Genoar Pestoarekin*

## CARNES HARAGIAK

<i>Solomillo con Patatas Primor y una Douxelle de Ibérico</i> <i>Azpizuna Patata Primorrarekin eta Iberiko Doucel Batekin</i>	23.00 €
<i>Wok de Pollo Moruno con Verduras</i> <i>Mairutar Oilasko Woka Barazkiekin</i>	15.00 €
<i>Chuletón de Buey con Pimientos Rojos y Patatas</i> <i>Okela Txuletak Piper Berdeekin eta Patatekin</i>	40.00 €/Kg

## PESCADOS ARRAINAK

<i>Txipirones a la Plancha con Cebolla Pochada</i> <i>Txipiroiak Plantxan Tipula Suezituarekin</i>	15.00 €
<i>Pulpo a la Plancha con Ali Oli de Limón, Cachelos y Pimentón de la Vera</i> <i>Olagarro Plantxan Limoiko Ali-Oli, Miaketa eta Veraren Piperrautsarekin</i>	20.00 €
<i>Bonito Encebollado, Tomate de la Huerta y Piparras Verdes Fritas</i> <i>Entipulatutako Hegaluzea, Baratzeko Tomatea eta Piper Berdeak</i>	20,50 €
<i>Sardinas Asadas</i> <i>Sardina Erreak</i>	10.00 €

## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS SANDWITXAK ETA HANBURGESAK

**Tacos Vegetarianos con toque “Picosito”** 10.00€

(Calabacín, Patata, Tomate, Zanahoria, Cebolla, Mostaza, Curry, Cúrcuma, Salsa Guacamole y Queso)

### **Barazkizko Takua Mina**

(Kalabazina, Patata, Tomatea, Zanahoria, Tipula, Mostaza, Curry, Cúrcuma, Guacamole eta Gazta Saltsa)

**Vegetal con Pollo en Pan Provenzal** 10.50 €

(Pechuga Plancha, Ali-Oli, Tomate, Cebolla y sus Verdes)

### **Begetala Oilaskoarekin Ogi Proventzarrean**

(Bularkiak Plantxan, Ali-Oli, Tomatea, Tipula eta Bere Berdeak)

**Hamburguesa “Harria”** 12.50 €

(Pan Recién Horneado, Hamburguesa Casera 100 % Vacuno, Queso Cheddar Fundido, Mayonesa, Tomate, Cebolla Confitada y sus Verdes)

### **“Harria” Hanburgesa**

(Ogi Labekatu Berria, % 100 Behi-Haragizko Hanburgesa, Cheddar Gazta Urtua, Maionesa, Tomatea, Tupula Melatuta eta Bere Berdeak)

**Hamburguesa “Extra Harria” Acompañada de Patatas Fritas y Salsas** 14.50 €

(Pan Recién Horneado, Hamburguesa Casera 100% Vacuno, Queso Cheddar Fundido, Mahonesa, Tomate, Cebolla Confitada, Huevo Frito, Beicon y sus Verdes)

### **“Aparteko Harria” Hanburgesa Patata Frijitu eta Saltsekin Lagundua**

(Ogi Labekatu Berria, % 100 Behi-Haragizko Hanburgesa, Cheddar Gazta Urtua, Ziapea, Tomatea, Tipula Melatua, Arrautza Frijitua, Hirugiharra eta Berdeak)

\* Este plato no admite modificaciones

\* Plater honek ez du aldaketarik onartzen

**Hamburguesa de Wagyu Acompañada de Papas Asadas con Ali-Oli y Salsa Brava** 17.00 €

(Pan Recién Horneado, Carne de Wagyu, Queso Cheddar Fundido, Mayonesa, Tomate, Cebolla Caramelizada y sus Verdes)

\* Se recomienda comer la carne de Wagyu poco hecha/punto

### **Wagyu Hanburgesa Patata Erreekin, Ali-Oli eta Saltsa Bravarekin Lagundua**

(Ogi Labekatu Berria, Wagyu Okela, Cheddar Gazta Urtua, Maionesa, Tomatea, Tipula Karamelizatua eta Bere Berdeak)

\* *Wagyu haragia gutxi eginda/puntuari jatea gomendatzen dizuegu*

## POSTRES AZKENBURUKOAK

<i>Tostada Casera Caramelizada Acompañada de Helado Artesanal</i> <i>Etxean Egindako Ogitorrada Karamelatua Artisau Gazta Izoziarekin</i>	7.50 €
<i>Degustación de Helados Caseros</i> <i>Etxeko Izozien Dastaketa</i>	6.00 €
<i>Hojaldre de Manzana Reineta Templada y Helado Artesanal</i> <i>Reineta Sagar Erre Hostopila Artisau Izoziarekin</i>	7.00 €
<i>Tarta de Queso Donostiarra, la Clásica con Helado Artesanal</i> <i>Donostiako Gazta Tarta, Klasika, Artisau Izoziarekin</i>	7.00 €
<i>Coulant de Chocolate con Helado Artesanal</i> (Pedir 10 minutos antes) <i>Txokolatzeko Coulant, Artisau Izoziarekin</i> (Eskatu 10 min lehenago)	7.00 €



# CARTA DE VINOS

## ARDOAK

## VINOS BLANCOS ARDO ZURIAK

### ***Viore***

*Verdejo D.O. Rueda*

15.00 €

### ***Itsasmendi nº 7 (91 ptos Parker)***

*Bizkaiko Txakolina*

24.00 €

### ***Nivarius (92 ptos Peñín)***

*Tempranillo, Blanco, Viura, Malvasía, Maturana D.O.Rioja*

16.50 €

### ***Paco & Lola***

*D.O. Albariño (Rías Baixas)*

21.00 €

## VINOS ROSADOS ARDO GORRIAK

### ***Príncipe de Viana.***

*D.O Navarra*

13.00 €

## ESPUMOSOS / ARDO APARDUNAK

### ***Juvé & Camps Brut Reserva Cinta Púrpura***

*Macabeu, Xarel-lo y Parellada D.O Cava*

18.00 €



## VINOS TINTOS ARDO BELTZAK

<b>Monte Real Crianza</b> (90 ptos Atkin) Tempranillo D.O Rioja	16.00 €
<b>Pies Negros Crianza</b> (93 ptos Parker) Tempranillo, Graciano D.O Rioja	22.00 €
<b>La Montesa Crianza Ecológico</b> (92 ptos Parker) Garnacha D.O Rioja	21.00 €
<b>Valenciso Reserva</b> (93 ptos Parker) Tempranillo D.O Rioja	27.00 €
<b>Monte Real Cuvée</b> (91 ptos Atkin) Tempranillo, Gracano D.O Rioja	20.00 €
<b>7 Fuentes</b> (93 ptos Parker) Listán Negro, Tintilla D.O Valle de Orotava	22.00 €
<b>Emilio Moro Crianza</b> (91 ptos Peñín) Tempranillo, Tinto Fino D.O Rivera del Duero	27.00 €
<b>Habla Del Silencio</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo D.O Extremadura	22.50 €