

# *gure* KARTA

## *SARRERAK- ENTRANTES*

### *(Beroak - Calientes)*

**Brasan egindako olagarroa, batata krema ganean martorri saltsarekin eta fruitu gorrien alioliarekin.**

Pulpo a la brasa sobre sobre crema de boniato con mojo de cilantro y ali oli de frutos rojos.

22,00€

**Huelvako otarrainxka freskoak plantxan eginda. (12 unit.)**

Gamba fresca de Huelva a la plancha. (12uds)

26,00€

**Zamburiñak beren baratxuri eta perrexil olio errearekin. (10 unit.)**

Zamburiñas con su refrito de ajo y perejil. (10 uds)

18,50€

**Boletus Edulis salteatua, trufatutako patata krematsu eta baserriko arrautza ganean.**

Salteado de Boletus Edulis sobre cremoso de patata trufado y huevo de caserío.

20,00€

**Zamudioko artisau-odolostea, egurrez erretako piperren ganean.**

Morcilla artesanal de Zamudio sobre cama de pimientos asados a la leña.

12,00€

**Iberiar-urdaiazpikozko artisau-kroketak.**

Croquetas artesanas de jamón ibérico.

2,00€/ale-ud.



# *gure* KARTA

## *SARRERAK- ENTRANTES*

*(Hotzak-Frios)*

**Guijuelo urdaiazpikoa eta solomo iberikoa, tostadaz lagunduta.**

Jamón de Guijuelo y lomo Ibérico acompañado de tostas y su tumaca.

21,00€

**Las Landas-eko artisau foie-grasa, tostada epelez eta fruitu gorri eta orejoien saltzaz lagunduta.**

Foie artesano de Las Landas acompañado de calientes tostas de pan y coulisse de frutos rojos y orejones.

22,00€

**Norvegiako izokin ketua eta otarrainxka entsalada, eskalibada eta pistatxo ozpin-olio saltsa ganean.**

Ensalada de salmón noruego ahumado y langostinos sobre escalivada y vinagreta de pistachos.

18,50€

**Kantauriko hegaluze-mendrezka entsalada, baserriko tomate, tipula karamelizatu eta egurrez erretako piperren ganean.**

Ensalada de ventresca de bonito del Cantábrico sobre tomate de baserri, cebolla caramelizada y pimientos asados a la leña.

21,00€

**Bakailao xerrak eta bere pil-pilaren entsalada epela, tomate erre eta egurrez erretako piperren oinarrian.**

Ensalada templada de láminas Bakalao y su pil pil sobre base de tomate asado y pimientos a la leña.

21,00€



# *gure* KARTA

## HARAGIAK - CARNES

### **Parrilan egindako behi-zahar txuletoa patatak eta piper erreekin.**

Chuletón de ganado mayor a la parrilla con patatas y pimientos asados.

42€/kg

### **Arkumea bere zukuan su geldoan errea patata-atalekin.**

Cordero lechal asado en su propio jugo a fuego lento con gajos de patata.

22,00€

### **Arabar Errioxako ardo beltzean erregositako txahal masailak, patata krema eta Idiazabalgo kurruskariaren gainean.**

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto de rioja alavesa sobre base de crema de patatas y crujiente de Idiazábal.

18,00€

### **Brasan egindako behi-azpizun zatia etxean erretako Lodosako piperrekin eta patata xerrekin.**

Taco de solomillo de vacuno a la brasa con pimientos Lodosa asados en casa y patatas laminadas.

25,00€

### **Entrekot-xerrak brasan eginda Perigord saltsa, tipula karamelizatua eta sagar kurruskariarekin.**

Láminas de entrecot a la brasa con salsa perigord, cebolla caramelizada y crujiente de manzana.

21,00€

### **Tenperatura baxuan egindako txerrikume errea entsaladarekin.**

Cochinillo asado a baja temperatura con ensalada.

22€



# *gure* KARTA

## ARRAINAK - PESCADOS

**Gure arrain-pieza freskoak brasan eginda euren olio errearekin (Zapoa, Lupia, Bisigua...galdetu ea daukagun)**

Nuestras piezas de pescado fresco de la brasa con su refrito (Rape, Lubina, Besugo... consultar disponibilidad)

**Bakailaoa pil-pilean era tradizionalan egin baratzuri kurruskariarekin.**

Bacalao al pil-pil al estilo tradicional con crujiente de ajo.

24,00€

**Bikote tradizionala: amuko legatza arrautzaztatua eta txipiroiak beren tintan.**

Dúo tradicional de merluza de anzuelo rebozada y txipirones en su tinta.

21,00€

**Bakailao zatia bizkaitar saltsan.**

Taco de bakalao en salsa bizkaina.

24,00€

**Txibia bere tintan, arroza saltsa berdean eta porru kurruskariarekin apaindua.**

Jibiones en su tinta guarnecidos con arroz meloso en salsa verde y su crujiente de puerro.

23,00€



# POSTRES

**Etxeko ardi-esne gatzatua Eusko Label ezti eta intxaurrekin.**  
Cuajada casera de leche de oveja con nueces y miel euko-label.

6,00€

**Labean egindako gazta tarta mugurdi eta ahabi konfiturarekin.**  
Tarta de queso horneada con confitura de frambuesa y arandanos.

8,00€

**Txokolatezko fondant-a eta mandarina izozkia.**  
Fondant de chocolate y su helado de mandarina.

8,00€

**Hostopilezko panxineta esnegain eta pastel-kremaz betea, fruitu gorri izozkiarekin.**

Pantxineta hojaldrada de crema pastelera y chantillí con helado de frutos rojos

8,00€

**Txokolatezko brownie intxaurrekin eta jogurt izozkiarekin.**  
Brownie de chocolate con nueces y helado de yogurth.

8,00€

**Gazta aukeraketa irasagarra eta intxaurrekin.**  
Selección de quesos con dulce de membrillo y nueces.

8,00€

**Idiazabal gazta izozki krematsua.**  
Helado cremoso de queso Idiazabal.

7,00€



# VINOS

## Zuriak - Blancos

Albariño Martín Codax	20€
Alvariño Faustino Rivero Ulecia	21€
Txakoli Garkalde (DO Bizkaiko Txakolina)	15€
Godello Conde del Pazo	18,50€
Valdecivero Verdejo	11€
Valdelana Rioja	16€

## Beltzak - Tintos

Ramón Bilbao Crianza 2021	19€
Alkorta Crianza 2020	18€
Muga Crianza 2021	28€
Cune Crianza 2021	18€
Familia Valdelana Crianza 2022	17€