

PARA EMPEZAR

Gambas de Huelva a la plancha

Cigalitas fritas a la sartén

Almejas salteadas a la sartén

Foie mi-cuit casero con compota de manzana e higos

Jamón ibérico de Bellota COVAP (Alta Expresión)

Filete de anchoa de Bermeo en aceite de oliva virgen

Carpachio de carabinero

Ensalada Ondarre: milhoja de piquillo, ventresca de bonito, boquerón y verde

Ensalada Aurrekosolo: tomate, queso de cabra, orégano y frutos secos

Tartar de salmón marinado

PARA SEGUIR

Verduras a la plancha con hongos y foie

Habitas salteadas con foie

Medallones de foie a la plancha con jalea de px

Hongos salteados "Gotzon"

Croquetas de Amama

Alcachofas con jamón sobre cama de crema de verdura

DE LA MAR

Rodaballo salvaje para 2 personas

Rape de Bermeo (sapo) a la plancha

Begi handi en su tinta con arroz blanco

Merluza con begi handi al estilo de nuestra Ama

Merluza en salsa verde al txakoli, con almejas

Merluza rebosada con pimientos asados

Bacalao a la plancha sobre verduritas

Bacalao en salsa bizkaina

Almejas en salsa verde

DE LA TIERRA

Chuletón de Euskadi (Label Euskal Okela) con patatas, pimientos

Solomillo con salsa de queso y almendras

Solomillo al foie con salsa de hongos

... De cazuela, para untar... Hoy...

PARA GOSOSOS

Repostería casera con cañiño

Sorbetes de sabores diferentes

Helados para chuparte los dedos

¿Te gusta el chocolate?

HAZTEKO

Huelvako ganbak plantxan

Zigalatx frijituak zartaginean

Txirla salteatuak zartaginean

Etxeko foie-ko mi-cuita, sagar eta pikuen konpotarekin

COVAP ezkur-urdaizpiko iberiko (Alta Expresión)

Bermeoko antxoa xerrak oliba olioan

Izkiratar Carpaccioa

Ondarre entsalada: pikillo hostopila, hegaluze-mendrezka, antxoa eta barazki berdeak

Aurrekosolo entsalada tomatea, ahuntz-gazta, oregano eta fruitu lehorrak

Izokina tartarra marinatua

Helados para chuparte los dedos

¿Te gusta el chocolate?

JARRAITZEKO

Barazkitxoak plantxan onddoekin eta foierekin

Babatxo salteatuak foierekin

Foie-medailoiak plantxan, p.xen jalearekin

Onddo salteatuak, Gotzonen erara

Amamaren kroketak

Orburuak urdaizpikoarekin barazki-kremaren gainean

ITSASOTIK

Itsas erreboiloa bi pertsonarentzat

Bermeoko sapua plantxan

Begi handiak berenen tinta eta arroz zuriarekin

Legatza begiandiek gure Amaren erara

Legatza saltza berdean, txakolina eta birlekin

Legatz arrautzatatua piper gorriekin

Bakailaoa plantxan barazkiekin

Bakailaoa bizkaiko erara

Txirlak saltza berdean

LURREKOAK

Euskadiko txuletoa (Euskal Okela Labela), patata, piperrekin

Azpizuna gazta-eta almendra-saltsarekin

Azpizuna foie erara, onddoen saltsarekin

GOZAZALEENTZAT

Etxeko gozogintza, maitasunegindakoa

Hainbat zaporetako sorbeteak

Atzamarrak maizkatzeko moduko izozkiak

Guztatzten al zaizu txokolata?

TO START WITH

Grilled Huelva prawns

Fried scampi

Sauteed clams

Home made foie mi-cuit with apple and fig compote

Bellota ham (cured iberian ham) COVAP (Alta Expresión)

Bermeo anchovie fillets in virgin olive oil

Carabiner carpaccio

Ondarre Salad: puff pastry pie of piquillo (red pepper), flank of tuna fish, anchovy and green leaves

Aurrekosolo Salad: tomato, goat cheese, oregano and nuts

Marinated salmon tartar

TO FOLLOW

Grilled vegetables with mushrooms and foie

Sauteed broad beans with foie

Grilled foie medallions with royal jelly of P.X.

«Gotzon» sauteed mushrooms

Grandma's croquettes

Artichokes with ham and vegetables cream

FROM THE SEA

Wild turbot for two

Grilled monkfish (sapo) from Bermeo

Begi handi (squid) in its ink with plain rice

Our mum's style hake with begi handi (squid)

Hake in parsley sauce and txakoli (a white wine, garlic, onions and parsley sauce) with clams

Batter coated hake with red peppers

Grilled cod with vegetables

Cod in biscay sauce

Clams in parsley sauce

FROM THE LAND

T-bone steak from Euskadi (Euskal Okela Label) with chips and peppers

Sirloin in a cheese and almond sauce

Sirloin with foie and mushroom sauce

... Casserole dish, to dip bread... Today...

FOR SWEET TOOTH

Home made confectionery made with love

Different flavour sorbets

Ice creams to die for

Do you like chocolate?

POUR COMMENCER

Crevettes de Huelva à la plancha

Langoustines frites à la poêle

Clovissees sautées à la poêle

Foie gras maison mi-cuit accompagné d'une compote de pommes et de figues

Jambon de gland COVAP (Alta Expresión)

Filets d'anchois de Bermeo à l'huile d'olive vierge

Mousqueton carpaccio

Salade Ondarre: millefeuille de Piquillo, ventrèche de thon, anchois et feuilles vertes

Salade Aurrekosolo: tomate, fromage de chèvre, origan et fruits secs

Tartare de saumon marin

Merlu à la sauce verte et txakoli accompagné de clovissees

POUR CONTINUER

Petits légumes à la plancha accompagnés de champignons et de foie gras

Petites fèves sautées au foie gras

Médallions de foie gras à la plancha accompagnés de gelée royale aux P.X.

Champignons sautés «Gotzon»

Croquettes Grand-Maman

Artichauts à la crème de jambon et légumes

DE LA MER

Turbot sauvage pour 2 pers

Lotte de mer (baudroie) de Bermeo à la plancha

Begi handi (seiches) clans leur encre et riz, blanc

Merlu aux begi handi (seiches) façon maman

Merlu à la sauce verte et txakoli accompagné de clovissees

Merlu pané aux poivrons rouges

Moure grillée aux légumes

Moure à la sauce de bizkaia

Clovissees à la sauce verte

DE LA TERRE

Côte d'Euskadi (Appellation Euskal Okela) accompagnée de frites et de poivrons

Filet mignon à la sauce au fromage et aux amandes

Filet mignon au foie gras et à la sauce aux champignons

... A la casserole, pour tartiner... Aujourd'hui...

POUR LES GOURMANS

Pâtisseries maison faites avec amour

Sorbets aux goûts variés

Glaces à s'en lécher les doigts

Vous aimez le chocolat?