

PARA EMPEZAR		PARA SEGUIR	
Gambas de Huelva a la plancha	26 ⁰⁰	Verduritas a la plancha con hongos y foie	18 ⁰⁰ 24 ⁵⁰
Cigalitas fritas a la sartén	22 ⁰⁰	Habitas salteadas con foie	18 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Almejas salteadas a la sartén	27 ⁵⁰	Medallones de foie a la plancha con jalea de px	18 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Foie mi-cuit casero con compota de manzana e higos	18 ⁰⁰	Hongos salteados "Gotzon"	17 ⁰⁰ 27 ⁵⁰
Jamón ibérico de Bellota COVAP (Alta Expresión)	25 ³⁰	Croquetas de Amama	12 ⁰⁰
Filete de anchoa de Bermeo en aceite de oliva virgen	18 ⁰⁰	Alcachofas con jamón sobre cama de crema de verdura	55 ⁰⁰ /Kg 20 ⁰⁰
Carpachio de carabinero	18 ⁰⁰	DE LA MAR	
Ensalada Ondarre: milhoja de piquillo, ventresca de bonito, boquerón y verde	15 ⁵⁰	Rodaballo salvaje para 2 personas	s/m
Ensalada Aurrekosolo: tomate, queso de cabra, orégano y frutos secos	15 ⁵⁰	Solomillo al foie con salsa de hongos	26 ⁰⁰
Tartar de salmon marinado	18 ⁰⁰	... De cazuela, para untar... Hoy...	s/m
		PARA GOLOSOS	
Bogi handi en su tinta con arroz blanco	23 ⁰⁰	Repostería casera con cariño	7 ⁵⁰
Merluza con begi handi al estilo de nuestra Ama	25 ⁰⁰	Sorbetes de sabores diferentes	6 ⁰⁰
Merluza en salsa verde al txakoli, con almejas	24 ⁵⁰	Helados para chuparte los dedos	7 ⁵⁰
		¿Te gusta el chocolate?	7 ⁵⁰

HAZTEKO		JARRAITZEKO	
Huelvako garbak plantxan	26 ⁰⁰	Barazkitxoak plantxan onddoekin eta foierekin	18 ⁰⁰ 24 ⁵⁰
Zigalatx frijituak zartaginean	22 ⁰⁰	Babatxo salteatuak foierekin	18 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Txirla salteatuak zartaginean	27 ⁵⁰	Foie-medailoiak plantxan, p.xen jalearekin	18 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Etxeko foie-ko mi-cuita, sagar eta pikuen kopotarekin	18 ⁰⁰	Onddo salteatuak, Gotzonen erara	17 ⁰⁰
COVAP ezkur-urdaizpiko iberiko (Alta Expresión)	25 ³⁰	Amamaren kroketa	12 ⁰⁰
Bermeoko antxoa xerrak oliba olioan	18 ⁰⁰	Orburuak urdaizpikoarekin barazi-kremaren gainean	20 ⁰⁰
Izkiratzar Carpaccio	18 ⁰⁰	Azpizuna gazta-eta almendra-salt sarekin	25 ⁰⁰
Ondarre entsalada: pikillo hostopila, hegaluze-mendrekza, antxoa eta barazki berdeak	15 ⁵⁰	Azpizuna foie erara, onddoen saltsarekin	26 ⁰⁰
Aurrekosolo entsalada tomatea, ahuntz-gazta, oreganoa eta fruitu lehorak	15 ⁵⁰	Berreko sapua plantxan	s/m
Izokina tartara marinatura	18 ⁰⁰	Begi handi berenen tintan eta arroz zuriarekin	23 ⁰⁰
		Legatza begiandiekin gure Amaren erara	25 ⁰⁰
		Legatza saltza berdean, txakolina eta txirlekin	24 ⁵⁰

TO START WITH		TO FOLLOW	
Grilled Huelva prawns	26 ⁰⁰	Grilled vegetables with mushrooms and foie	18 ⁰⁰ 24 ⁵⁰
Fried scampi	22 ⁰⁰	Sautéed broad beans with foie	18 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Sautéed clams	27 ⁵⁰	Cod in biscay sauce	22 ⁰⁰
Home made foie mi-cuit with apple and fig compote	18 ⁰⁰	Clams in parsley sauce	27 ⁵⁰
LURREKOAK		FROM THE LAND	
Euskadi txuletoia (Euskal Okela Labela), patata, piperrekin 55 ⁰⁰ /Kg	25 ³⁰	Grandma's croquettes	12 ⁰⁰
Bellota ham (cured iberian ham) COVAP (Alta Expresión)	25 ³⁰	Artichokes with ham and vegetables cream	55 ⁰⁰ /Kg
Bermeo anchovie fillets in virgin olive oil	18 ⁰⁰	Sirloin in a cheese and almond sauce	25 ⁰⁰
Carabiner carpaccio	18 ⁰⁰	Sirloin with foie and mushroom sauce	26 ⁰⁰
Wild turbot for two	s/m	Wild turbot for two	26 ⁰⁰
Ondarre Salad: puff pastry pie of piquillo (red pepper), flank of tuna fish, anchovy and green leaves	15 ⁵⁰	Grilled monkfish (sapo) from Bermeo	s/m
GOZOALEENTZAT		... Casserole dish, to dip bread... Today...	s/m
Begi handi (squid) in its ink with plain rice	23 ⁰⁰	Begi handi (squid) in its ink with plain rice	23 ⁰⁰
Aurrekosolo Salad: tomato, goat cheese, oregano and nuts	15 ⁵⁰	Our mum's style hake with begi handi (squid)	7 ⁵⁰
Marinated salmon tartar	18 ⁰⁰	Hainbat zaporetako sorbeteak	6 ⁰⁰
Atzamarrak maiatzatzeko moduko izozkiak	7 ⁵⁰	Ice creams to die for	7 ⁵⁰
Guztatzan al zaizu txokolate?	7 ⁵⁰	Do you like chocolate?	7 ⁵⁰
		FOR SWEET TOOTH	
		Home made confectionery made with love	7 ⁵⁰
		Different flavour sorbets	6 ⁰⁰
		Ice creams to die for	7 ⁵⁰
		Do you like chocolate?	7 ⁵⁰

POUR COMMENCER		POUR CONTINUER	
Crevettes de Huelva à la plancha	26 ⁰⁰	Petits légumes à la plancha accompagnés de champignons et de foie gras	22 ⁰⁰
Langoustines frites à la poêle	22 ⁰⁰	Petites fèves sautées au foie gras	22 ⁰⁰
Cloivisses sautées à la poêle	27 ⁵⁰	Médaillons de foie gras à la plancha accompagnés de gelée royale aux P.X.	27 ⁵⁰
Foie gras maison mi-cuit accompagné d'une compote de pommes et de figues	18 ⁰⁰	DE LA TERRE	
Champignons sautés « Gotzon »	17 ⁰⁰	Côte d'Euskadi (Appellation Euskal Okela) accompagnée de frites et de poivrons	55 ⁰⁰ /Kg
Jambon de gland COVAP (Alta Expresión)	25 ³⁰	Croquettes Grand-Maman	12 ⁰⁰
Filets d'anchois de Bermeo à l'huile d'olive vierge	18 ⁰⁰	Artichauts à la crème de jambon et légumes	25 ⁰⁰
Mousqueton carpaccio	18 ⁰⁰	Filet mignon au foie gras et à la sauce aux champignons	26 ⁰⁰
Salade Ondarre: millefeuille de Piquillo, ventrèche de thon, anchois et feuilles vertes	15 ⁵⁰	DE LA MER	
Lotte de mer (baudroie) de Bermeo à la plancha	s/m	Turbot sauvage pour 2 pers	s/m
Salade Aurrekosolo: tomate, fromage de chèvre, origan et fruits secs	23 ⁰⁰	... A la casserole, pour tartiner...	s/m
Merlu aux begi hancli (seiches) façon maman	25 ⁰⁰	Aujourd'hui... ...	s/m
Tartare de saumon marin	18 ⁰⁰	Glaces à s'en lécher les doigts	7 ⁵⁰
Merlu à la sauce verte et txalcoli accompagné de cloivisses	24 ⁵⁰	Vous aimez le chocolat?	7 ⁵⁰
		POUR LES GOURMANS	
Batiseries maison faites avec amour	7 ⁵⁰		
Bogi handi (seiches) dans leur encré et riz blanc	23 ⁰⁰		
Merlu aux begi hancli (seiches) façon maman	25 ⁰⁰		
Glaces à s'en lécher les doigts	7 ⁵⁰		
Merlu à la sauce verte et txalcoli accompagné de cloivisses	24 ⁵⁰		
Vous aimez le chocolat?	7 ⁵⁰		