



























ESKUEKIN

Haragi pikante bola		
Unitatea		1'95
Partekatzeko (5u)		8'95
Bakailu-kroketa		2
Urdaiazpiko-kroketa		2
Onddo-kroketa		2
Askotariko krocketak (6u)		11
Baserriko natxoak		8'95
Oilasko hegialak txingarretan aza-txukurutarekin		9'75
Takoa Donostiar erara		5'25
Erremolatxa-hummusa landare-txipekin		8'95
Saihetseko brioche txigortua temperatura baxuan, ozpinetako tipula morea eta maionesa pikantea		6'95





H A S T E K O

Txipiroiak baratxuri errearen ali-oliarekin	  	15'95
Entsalada errusiarra Bixigarriekin	     	
Unitatea		4'55
Partekatzeko		7'45
Bixigarri patata biziak		6'5
SOU patatak (3 saltsa)		7
SamJangen marinatutako oilasko kurruskaria , siratxa-maionesarekin	    	9'95
Temperatura baxuko bihurdurak eztiarekin eta ziapearekin		5'25
Patata-tortilla indibiduala	 	3'95
Bakailao tortilla indibiduala	  	4'25
Muskuiluak tenpuran	  	7'75





ITSASOTIK

Olagarroa Bixigarri erara (parrillan patata hautsi frijituarekin, porru kremarekin eta torreznoekin)



21'95

Begi Haundi puntaletea



11'95

Bakailua txingarretan bere pil-pilarekin, piperrada errea, azalore krema eta tipulin olioia



10'95

Zamburiña gratinatuak Idiazabal eta onddoekin



20'95

Txangurro erdi hotza saltsa arrosarekin eta wakamearekin



Unitatea

4'95







Partekatzeko

8'95





BASERRITIK

Onddo-boilur nahasia		8'5
Arroz melosoa onddoekin eta boilurra Idiazabalgo aparrarekin eta gazta-teilarekin		8'95
Masailezurra ardo beltzara, patata trufatuaren purearekin eta kalabaza-paperarekin		12'95
Saihets-hezurra temperatura baxuan barbakoa espelette saltsarekin		13'95
Gure Txuleta (hornigarri batekin)		49/kg
Aparteko hornigarriak:		
Patatak		4'5
Piperrak		4'5
Entsalada		4'5
Ardi-albondigak patata-pure trufatuarekin		10'95
Shhhhh! (Txerri iberikoaren sekretua gaztaina-parmentierarekin, Arabako Errioxan glaseatutako tipula miniekin eta patata hautsi frijituarekin)		16'95
Focaccia ajoblanco, tomate lehor, kalabazina eta gazta konteakin		8'95





ETA GOZATZEKO

"Txeeese"- Pum

Txokolate

Lotus

Kinder

Pistatxo



4'95

5'45

5'45

5'75

Hurritz-koulantea



6'95

Torrija



6'55

Gazta taula



13'95

Pasioaren fruta-moussea



5'95

Euskal pastela



5'75

Listado de alérgenos



Sulfitoak



Ziapea



Arrautza



Esnekiak



Glutena



Soja



Sesamoa



Fritu lehorrak



Kakahuetea



Moluskua



Arraia



Krustazeoak