

## HASIERAKOAK

GAZTA TAULA 4 mota ezberdin  
15€ /razioa  
URDAIAZPIKO IBERIKOA 16€ /razioa  
HEGALUZZEA ENTSALADA atxoa,  
pipermina y tipulinarekin 14€ /razioa  
OLAGARROA binagreta erara 12€ /razioa  
ANTXOAK gazituak 9€ /razioa  
BAKILAO ENTSALADA epela patata  
eta pil-pil-arekin 12€ /razioa  
ALBERJINIA MILAORRIA pil-pil eta  
ajoarrieroarekin 10€ /razioa  
ARRAUTZ PUSKATUAK ajoarriero erara  
patatekin 10€ /razioa  
BAKILAO TORTILLA 10€ /razioa

## BIGARRENAK

TXIPIROIA plantxan binagretarekin  
14€ /razioa  
BAKILAOA piperrada eta pil-pil-rekin  
15€ /razioa  
TXAHAL MASAIA patata purea eta bere  
saltsarekin 15€ /razioa

### TXINGARRETAN

TXORIZO naturala  
6,5€ /razioa  
Denboraldiko BARAZKIAK  
12€ /razioa  
OLAGARROA piperrada, patatak eta  
pimenteroarekin 19,5€ /razioa  
BAKILAO SOLOMO LODIA  
19€ /razioa  
AMU-LEGATZ SOLOMOA  
17€ /razioa  
LEGATZ ISATSA edo KOKOTEA  
39€ / 2 pertsona  
ZAPOA baratxuri more olio errearekin  
45€ / 2 pertsona  
OILASKO 1/2 txingar patatekin  
14€ /razioa  
ARKUMEA entsalada berdearekin  
19€ /razioa  
BEHEI SAIHESKIA txingar patatekin  
18€ /razioa  
TXULETA PREMIUM txingar patata, piper-  
gorri eta berdeekin 39€ /kg

### SAGARDOTEGI MENU TRADIZIONALA

ETXEKO APERITIBOA  
BAKILAO TORTILA  
BAKILAOA pil-pil eta piperradarekin  
TXULETA txingarretan  
GAZTA, INTXAURRAK eta IRASAGARRA  
TXOTX SAGARDOA  
BASERRIKO OGIA  
36€ / pertsona

## ENTRANTES

TABLA de QUESOS con 4 variedades  
15€ /ración  
JAMÓN IBÉRICO 16€ /ración  
ENSALADA de BONITO con anchoas,  
guindillas y cebolleta 14€ /ración  
PULPO a la vinagreta 12€ /ración  
ANCHOAS en salazón 9€ /ración  
ENSALADA TEMPLADA de BACALAO  
con patatas panadera y pil-pil 12€ /ración  
MILHOJAS de BERENJENAS  
con pil-pil y ajoarriero 10€ /ración  
HUEVOS ROTOS con patatas y ajoarriero  
10€ /ración  
TORTILLA de BACALAO 10€ /ración

## SEGUNDOS

CHIPIRÓN a la plancha con vinagreta  
14€ /ración  
BACALAO con piperrada y pil-pil  
15€ /ración  
CARRILLERAS de TERNERA con puré de  
patata y su salsa 15€ / ración

### A LA BRASA

CHORIZO NATURAL  
6,5€ /ración  
VERDURAS de temporada  
12€ /ración  
PULPO con piperrada, patatas y pimentón  
19,5€ /ración  
LOMO GRUESO de BACALAO  
19€ /ración  
MERLUZA de ANZUELO en LOMO  
17€ /ración  
COLA o COGOTE DE MERLUZA  
39€ / 2 personas  
RAPE con refrito de ajo morado  
45€ / 2 personas  
1/2 POLLO con patatas braseadas  
14€ /ración  
CORDERO LECHAL con patatas y  
ensalada verde 19€ /ración  
COSTILLA de VACA con patatas  
braseadas 18€ /ración  
TXULETÓN PREMIUM con patatas  
braseadas, pimientos verdes y rojos 39€/kg

### MENÚ SIDRERÍA TRADICIONAL

APERITIVO de la casa  
TORTILLA de BACALAO  
BACALAO con pil-pil y piperrada  
TXULETA a la brasa  
QUESO, NUECES Y MEMBRILLO  
SIDRA TXOTX  
PAN de CASERÍO  
36€ / persona

## ENTRÉES

Degustation de FROMAGES 4 variétés  
15€ /ration  
JAMBON IBÉRICO 16€ /ration  
SALADE THON BOL de BLANC avec  
basque piments vert et anchois 14€ /ration  
POULPE à la vinaigrette 12€ /ration  
ANCHOIS sen salaison 9€ /ration  
SALADE TIÈDE à la MORUE aux  
pommes de terre et "pil-pil" 12€ /ration  
MILLEFEUILLE D'AUBERGINES à la  
morue 10€ /ration  
OEAUFs BROUILLÉS aux pommes de  
terre et morue 10€ /ration  
OMELETTE de MORUE 10€ /ration

## PLATS PRINCIPALS

CALAMAR grille avec vinaigrette  
14€ /ration  
MORUE façon "pil-pil" et poivrons  
15€ /ration  
JOUES de BOEUF sauce et pommes de  
terre 15€ /ration

### BRAISE

CHORIZO NATUREL  
6,5€ /ration  
LÉGUMES de saison  
12€ /ration  
POULPE avec des pommes de terre et les  
oignons 19,5€ /ration  
PAVÉ de MORUE  
19€ /ration  
FILET de MERLU  
17€ /ration  
GORGES ou QUEUE de MERLU  
39€ / 2 personnes  
LOTTE huile chaude et ail violet  
45€ / 2 personnes  
1/2 POULET avec braisé les pommes de  
terre 14€ /ration  
AGNEAU de LAIT GRILLÉ avec des  
pommes de terre et salade verte 19€/ration  
TRAVERS de BOEUF avec braisé les  
pommes de terre 18€ /ration  
TXULETON de BOEUF PREMIUM avec  
braisé pommes de terre et piments 39€ /kg

### MENÚ CIDRERIE TRADITIONNEL

APÉRITIF  
OMELETTE DE MORUE  
MORUE façon "pil-pil" et poivrons  
TXULETA de BOEUF GRILLÉ  
FROMAGE, NOIX et GELEÉ DE COING  
CIDRE TXOTX ILLIMITE  
PAIN MAISON  
36€ /personne

## STARTERS

CHEESE BOARD degustation of 4 cheeses  
15€ /portion  
IBERIAN HAM 16€ /portion  
WHITE TUNA PICKLED, green Basque  
peppers and anchovies 14€ /portion  
OCTOPUS with vinaigrette 12€ /portion  
SALTED ANCHOVIES 9€ /portion  
COD WARM SALAD with "pil-pil" and  
potatoes 12€ /portion  
MILLE-FEUILLE of AUBERGINE with  
cod 10€ /portion  
SCRAMBLED EGGS with potatoes and  
cod 10€ /portion  
COD OMELETTE 10€ /portion

## MAIN COURSES

GRILLED SQUID with vinaigrette  
14€ /portion  
COD with "pil-pil" and peppers  
15€ /portion  
BEEF CHEEK with mashed potatoes  
15€ /portion

### CHARCOAL GRILL

NATURAL CHORIZO  
6,5€ /portion  
VEGETABLES  
12€ /portion  
OCTOPUS with potatoes and onion  
19,5€ /portion  
THICK COD LOIN  
19€ /portion  
HOOK CAUGHT HAKE  
17€ /portion  
HAKE TAIL or NAPE  
39€ / 2 people  
MONKFISH with purple garlic fried sauce  
45€ / 2 people  
1/2 CHICKEN with grilled potatoes  
14€ /portion  
BABY LAMB with potatoes and green  
salad 19€ /portion  
BEEF RIB with grilled potatoes  
18€ /portion  
PREMIUM T-BONE STEAK peppers and  
grilled potatoes 39€ /kg

### TRADITIONAL CIDRERIE MENU

HOUSE APERITIF  
COD OMELETTE  
COD with "pil-pil" and peppers  
Charcoal grilled T-BONE STEAK  
CHEESE, QUINCE JELLY and NUTS  
UNLIMITED TXOTX CIDRERIE  
FARM BREAD  
36€ /person