

OPARITU ✨ REGALA SANTURTZI



✨ ✨ ✨

**MENÚ
GOURMET
MENUA**

**2 LAGUNENTZAKO BAZKARIA EDO AFARIA
COMIDA O CENA PARA 2 PERSONAS**

**2 LAGUNENTZAKO BAZKARIA EDO AFARIA
COMIDA O CENA PARA 2 PERSONAS**

**MENÚ
TRADIZIO
MENUA**

**MENÚ
MINI
GOURMET
MENUA**

**HAINBAT PERTSONENTZAT BALIOGARRIA
VÁLIDO PARA VARIAS PERSONAS**

✨ ✨ ✨

MENÚ GOURMET MENUA



HOBERENA

Genaro Oraá, 29 846 66 00 21

TXULETA MENUA

(2 lagunentzat)

**Itsaski-salpikoa
Jibioi-txibierroak
Azienda larriko txuleta
(premium-a)**

Hainbat aukera postretan

**Ardo beltz ondua edo zuria
(Rueda)
(Botila bat bi laguneko)
Ogia eta ura**

MENÚ TXULETA

(2 personas)

**Salpicón de marisco
Rabas de jibión
Chuleta de ganado mayor
(premium)**

Postre a elegir

**Tinto crianza, blanco rueda
(1 botella para 2 personas)
Pan y agua**

ARRAINA MENUA

(2 lagunentzat)

**Zamburiñak txingarretan (etxeko
espezialitatea)
Olagarroa galiziar erara
Zapo beltz txingarretan**

Hainbat aukera postretan

**Ardo beltz ondua edo zuria
(Rueda) (Botila bat bi laguneko)
Ogia eta ura**

MENÚ PESCADO

(2 personas)

**Zamburiñas a la brasa
(especialidad)
Pulpo a la gallega
Rape negro a la brasa**

Postre a elegir

**Tinta crianza, blanco rueda
(1 botella para 2 personas)
Pan y agua**

MENÚ GOURMET MENUA



MAISU

MAMARIGA 137 , 944837880

HASIERAKOAK

Urdaiazpiko eta solomo
iberiarra
Antxoak pikillo piperrekin
Zainzuriak
Txibierroak
Otarraixkak plantxan (6)
Entsalada mistoa

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico
Anchoas con piquillo
Espárragos
Rabas
Langostinos a la plancha (6)
Ensalada mixta

PLATERRAK AUKERAN

Txuleta
Arkume txuletak
Entrekota
Piper beteak
Zekor mihia saltsan
Biribilkia saltsan
Untxi gisatua
Tripakiak tomatearekin
Lupia
Urraburua
Erroboiloa

PLATO A ELEGIR

Chuleta
Chuletillas
Entrecot
Pimientos rellenos
Lengua de ternera en salsa
Redondo en salsa
Conejo guisado
Callos con tomate
Lubina
Dorada
Rodaballo

Ura, ogia eta postrea
Ardo ondua (Botila bat bi
laguneko)

Agua, pan y postre
Vino crianza (1 botella por cada 2
personas)

MENÚ GOURMET MENUA



MARISQUERIA PAZO DOVAL
MIGUEL CERVANTES 14
944610636

6 zamburiña
6 itsas-datil
12 otarrainxka
4 zigala
Txangurru edo buia 1
Abakando 1

6 Zamburiñas
6 Navajas
12 langostinos
4 cigalas
1 centollo o buey
1 bogavante

Postrea eta ogia

Postre y pan

MENÚ GOURMET MENUA



SUHARRI
ITSASALDE 4
946113001

ETXEKO GOSEGARRIA

Hasierakoak

Kukulu entsalada, Hegaluze mendrezka, piper erreak eta típula karamelatua.
Huelvako ganbak plantxan.
Txipiroi tipulatuak tinta alioliarekin



APERITIVO DE LA CASA

Entrantes

Ensalada de cogollos, ventresca de bonito, pimientos asados y cebolla caramelizada
Gambas de Huelva a la plancha
Txipirones encebollados con alioli de su tinta.

BIGARREN PLATERRA

Lupi ½ labean apionabo trufatu pure gainean
Txahal azpizun ½ Porto saltsarekin

SEGUNDO PLATO

½ lubina horno sobre puré de apionabo trufado
½ solomillo de ternera con salsa de Oporto

3 gazta tarta marrubi izozkiarekin
Ogia eta edaria

Tarta de 3 quesos con helado de fresas
Pan y bebida



MENÚ GOURMET MENUA



TOKI
GABRIEL ARESTI 1
944000599

TXULETOI MENUA

Partekatzeko
Mendrezka-entsalada Kantauriko
antxoekin eta piper konfitatuekin

Foie mikuit-a etxeko tomate
marmeladarekin eta arrosekin

MENÚ TXULETÓN

Ensalada de ventresca con
anchoas del Cantábrico y
pimientos confitados

Foie micuit con mermelada
casera de tomate y rosas

1.PLATERRA

1.200 g-ko txuletoia

1º PLATO

Txuleton de 1200 gr.

Ura, ogia eta postrea
Ardo ondua (Botila bat bi
laguneko)
Kafea

Agua, pan y postre
Vino crianza (1 botella por cada 2
personas) Café



MENÚ GOURMET MENUA



CASA GALICIA
GABRIEL ARESTI, 6
944831203

MENU BEREZIA 2

Partekatzeko

**Mendrezka-entsalada piper
konfitatuekin eta tipula
kurruskaria
Iberikoen dastaketa**

MENÚ TXULETÓN

Para compartir

**Ensalada de ventresca con
pimientos confitados y crujiente
de cebolla
Degustación de ibéricos**

1.PLATERRA

**Bakailaoa Club ranero erara,
anoa erdia**

1º PLATO

½ Bakalao al Club ranero

2.PLATERRA

**½ ganadu handiaren xaflak
txingarretan,osagarriekin**

2º PLATO

**½ Láminas de ganado
mayor a la brasa con
guarnición**

MENÚ TRADIZIOA MENUA



LA OFICINA

Plza. Juan José Mendizabal, 8

944937182



ENTSAHADILLA ½ hegaluze eta
antxoak

DASATAKETA ½ (Besoa, coppa eta
Wagyu kuratua)

2 OLAGARRO brotxeta plantxan

—————
TORRIKA patatak aukeran

—————
OGI TXIGORTU karamelatua eta
kanela izozkia

—————
ARDOA:

Ardo beltz ondua "Cueva de
Lobos" Errioxa J.D

"Torre de Loizaga" BIZKAIKO
TXAKOLINA J.D.

Ardoa aukeratzeko botila ½ edo 3
kopa laguneko. Kaña eta
freskagarria baita aukeragarri.

Menu honetaz gozatzeko lekua
mahai garaietan izango da edo
terrazan, klima oneko
hilabeteetan.

½ ENSALADILLA, bonito y
antxoas

½ DEGUSTACIÓN(Paleta, coppa y
Kurado de
Wagyu)

2 Brotxetas PULPO a la plancha

—————
Las patatas **TORRIKAS** a elegir

—————
TOSTADA caramelizada y helado
de canela

—————
VINO:

DOCa RIOJA Tinto Crianza
"Cueva de lobos"

DO BIZKAIKO TXAKOLINA "Torre
de Loizaga"

Vino a elegir ½ botella o 3 copas
por

persona. También posibilidad de
caña o
refresco.

La zona donde poder disfrutar
de este
menú será en las mesas altas o
en terraza
en meses de buen clima.



MENÚ TRADIZIOA MENUA



LA CAPI GOURMET
JUAN JOSÉ MENDIZABAL 1
944678186

**Leoneko zezina parmesano
xaflekin
Bakailao eta otarrainska
entsalada epela
4 pintxo bero aukerantzeko**

**Cecina de León con lascas
de parmesano Ensalada
templada de bacalao y
langostinos 4 pintxos
calientes a elegir**

**2 postre
Azabache ondua edo txakolina,
botila**

**2 postres
Botella azabache crianza o
txakoli**

RISTORANTE NINO

ITSASALDE 9 946558091

Partekatzeko sarrerak

**Carpaccio (azpizun xerra meheak
errukula eta parmako gaztarekin).
Arrozez eta itsaskiz betetako
tomatea**

Entrantes a compartir

**Carpaccio (finas tiras de solomillo
con rúcula y queso parmesano).
Tomate relleno de arroz y
marisco**

Plater Nagusia aukeratzeko

**Spaghetti frutti di mare
Paccheri di Gragnano allá
bolognese**

Principal a elegir

**Spaghetti frutti di mare
Paccheri di Gragnano alla
bolognese**

Postrea

**Tiramisua edo Panna cotta
Ardoa (ondua edo berdexka), ura
eta kafea**

Postre

**Tiramisu o Panna cotta
Vino (crianza o verdejo), agua y
café**

MENÚ TRADIZIOA MENUA



SUHARRI

ITSASALDE 4 946113001

**Etxeko gosegarria/janaurrekoa
Hasierakoak**

**Bakailao, onddo eta otarrainxka
entsalada epela.**

**Txipiroi eta hirugihar laketatu
risottoa**



**Aperitivo de la casa
Entrantes**

**Ensalada templada de
bacalao, hongos y
langostinos**

**Risotto de txipirones y
panceta laqueada**

Bigarren platera (hautatzeko)

**Bakailao erdia pil-pilean
edo**

Azienda larri erre tataki erdia

Segundo plato (a elegir)

**½ Bacalao al pil-pil
o**

**½ Tataki de vaca vieja a la
brasa**

**Txokolatzeko browniea mango
izozkiarekin**

Ogia eta edaria.

**Brownie de chocolate con
helado de mango**

Pan y bebida



MENÚ MINI GOURMET MENUA



LA CAPI GOURMET
JUAN JOSÉ MENDIZABAL 1
944678186

4 pintxo bero aukeran
Edariak: kaña, ardo ondua,
freskagarria



4 pintxos calientes a elegir
Bebidas: caña, crianza,
refresco

MARISQUERIA PAZO DOVAL
MIGUEL CERVANTES 14
944610636

6 Ganboi
6 otarrainxka
6 itsas-datil
6 Zamburiña

6 gambones
6 langostinos
6 navajas
6 zamburiñas

