



Español

Bienvenidos a la Vieille Auberge

Ofrecemos comida casera



¡ PARA EL APERITIVO !

<i>Pimientos de Padrón</i>	<i>7€</i>
<i>"Chiffonade" Jamón Serrano</i>	<i>8€</i>
<i>Buñuelos de pescado caseros, salsa Amatxi</i>	<i>12€</i>
<i>Para compartir : "Chiffonade" Jamón Serrano, Chorizo</i>	<i>19€</i>
<i>Paté vasco, Ardi-Gasna (queso de oveja) Pimientos & Buñuelos de pescado</i>	

Nuestros Entrantes

<i>Piquillos rellenos de bacalao</i>	<i>14€</i>
<i>Tartare de pescado, salsa Txakurra</i>	<i>14€</i>
<i>Chipirones a la plancha</i>	<i>15€</i>
<i>Cazuela de huevo al estilo vasco, panceta crujiente</i>	<i>15€</i>
<i>Ensalada de chipirones y gambas, vinagreta de frambuesa</i>	<i>19€</i>

Servicio incluido, precios con IVA incluido





Los productos excepcionales de nuestra tierra

Las sugerencias de la "Vieille Auberge"

<i>Axoa de ternera casero</i>	21€
<i>Chipirones con crema de piquillos</i>	24€
<i>Pulpo asado con limón confitado</i>	26€
<i>Lubina entera asada con hierbas, salsa Txakurra</i>	29€
<i>Parrillada de pescados a la plancha (merluza, lubina, chipirones, gambas y mejillones de España)</i>	29€
<i>Costillar de cordero lechal vasco, en su jugo</i>	29€
<i>Costilla de cerdo Kintoa (hecha a baja temperatura)</i>	32€

Las sugerencias de la "Vieille Auberge" para 2 pers.

<i>Arroz seco de gambas, chipirones, mejillones con limón confitado</i>	39€
<i>Merluza entera a la Española</i>	44€
<i>Chuleta de buey con sutuétano</i>	49€

Para nuestras sugerencias, las carnes van acompañadas de patatas salteadas o los pescados de arroz estofado.

suplemento : patatas salteadas o arroz o ensalada 2,50€

Los Crios (hasta 10 años) 11,90€

Como a la plancha y patatas salteadas o merluza al horno & arroz estofado y bola de helado

Servicio incluido, precios con IVA incluido



Nuestros Postres Caseros

<i>Ardi-Gasna (Queso de oveja), mermelada de cereza negra</i>	7€
<i>Carpaccio de piña, sirope de especias & vainilla ecológica</i>	8€
<i>Arroz con leche de Aitatxi, caramelo salado</i>	9€
<i>Pastel de chocolate Criollo Guanaja & caramelo al maracuyá</i>	10€

Nuestros helados artesanales

2 bolas 5,00€ / 3 bolas 7,00€ / suplemento de nata Chantilly 1,50€

Sorbetes : lima, frambuesa, coco, maracuyá

Helados : chocolate, caramelo salado, café, vainilla, fresa, pistacho

¡ Para terminar !

<i>Café, descafeinado, expresso</i>	2€
<i>Doble expresso</i>	4€
<i>Café con leche, capuccino</i>	4,50€
<i>Irish coffee</i>	8€
<i>Té (Ceilán, Earl grey, té verde, hierbabuena)</i>	3,90€
<i>Infusion (verbena, hierbabuena, manzanilla)</i>	3,90€





Menú de la vieille auberge 25,90€

Chipirones a la plancha

Cazuela de huevo al estilo vasco, panceta crujiente

Buñuelos de pescado, salsa Amatxi

Piquillos caseros rellenos de bacalao

Tartar de pescado, salsa Txakurra

Vavios (pâté, chorizo, jamón Serrano & pimientos de padrón)

Gambas salvajes a la plancha

Chipirones con crema de piquillos

Merluza al horno con Ardi-Gasna (queso de oveja)

Pollo de granja al estilo vasco

Carrillera de cerdo estofada con vino

Axoa de ternera casero

Arroz con leche de Aitatxi, caramelo salado

Pastel de chocolate Criollo Guanaja y caramelo al maracuyá

Carpaccio de piña, sirope de especias & vainilla ecológica

Ardi-Gasna (Queso de oveja), mermelada de cereza negra

Helados & sorbetes artesanos

En nuestros menús, el pescado se sirve con arroz estofado y la carne con patatas salteadas

