

Español



*Bienvenidos a casa*

*Ofrecemos comida casera*

### *PARA UN APERITIVO*

<i>Pimientos de Padrón</i>	<i>7€</i>
<i>"Chiffonade" Jamón Serrano</i>	<i>9€</i>
<i>Albóndigas de ternera, 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 &amp; albóndigas de ternera</i>	

### *Nuestros Entrantes*

<i>Sopa de pescado de línea</i>	<i>15€</i>
<i>Piquillos rellenos de bacalao</i>	<i>15€</i>
<i>Cazuela de huevo al estilo vasco, panceta crujiente</i>	<i>15€</i>
<i>Chipirones a la plancha</i>	<i>16€</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

Axoa de ternera de la casa	24€
Chipirones con crema de piquillos	25€
Merluza al horno con salsa de albahaca	25€
Carrillera de buey estofada con vino	25€
Mollejas de ternera con espárragos, en su jugo	26€
Toro vasco ( bullabesa vasca con merluza, gambas y mejillones)	28€
Gambas salvajes a la plancha	29€
Pulpo asado con limón confitado	32€
Lubina entera asada con hierbas, salsa Txakurra	33€
Parrillada de pescados a la plancha (merluza, lubina, chipirones, gambas y mejillones de España)	33€
Costilla de cerdo Vasca (hecha a baja temperatura)	33€

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

Arroz seco de gambas, chipirones, con limón confitado	48€ ( 24€ para 1 pers.)
Chuleta de buey	58€ ( 29€ para 1 pers.)
Rodaballo al horno salsa de limón confitada	69€ ( 34,50€ para 1 pers.)

Para nuestras sugerencias, las carnes van acompañadas de patatas salteadas y 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>	<i>7€</i>
<i>Mousse de chocolate</i>	<i>8€</i>
<i>Tartaleta de limón y jengibre</i>	<i>9€</i>
<i>Panna Cotta con peras yJurançon</i>	<i>10€</i>

## Nuestros helados artesanales

*1 bolas : 3€ / 2 bolas : 6,00€ / 3 bolas : 8,00€ /  
suplemento de nata Chantilly 1,50€*

*Sorbetes : lima, maracuyá , cereza*

*Helados : chocolate, caramelo salado, vainilla, fresa, coco, menta chocolate*

## *¡ Para terminar !*

<i>Café, descafeinado, expresso</i>	<i>2,50€</i>
<i>Doble expresso</i>	<i>4€</i>
<i>Café con leche, capuccino</i>	<i>5€</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>10€</i>
<i>Té (Ceilán, Earl grey, té verde, hierbabuena)</i>	<i>4€</i>
<i>Infusión (verbena, hierbabuena, manzanilla)</i>	<i>4€</i>

## *Menú de la vieille auberge 29,90€*

*Chipirones a la plancha*

*Cazuela de huevo al estilo vasco, panceta crujiente*

*Albóndigas de ternera, salsa Amatxi*

*Piquillos caseros rellenos de bacalao*

*Sopa de pescado de línea*

*Vavios (pâté, chorizo, jamón serrano y pimientos de padrón)*

-----

*Chipirones con crema de piquillos*

*Merluza al horno con salsa de albahaca*

*Toro vasco (bullabesa vasca con merluza, gambas y mejillones)*

*Carrillera de buey estofada con vino*

*Axoa de ternera de la casa*

-----

*Mousse de chocolate*

*Tartaleta de limón y jengibre*

*Panna Cotta con peras y Jurançon*

*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.*