

Español



Bienvenidos a la casa

Ofrecemos comida casera

¡ PARA EL APERITIVO !

<i>Pimientos de Padrón</i>	<i>7€</i>
<i>"Chiffonade" Jamón Serrano</i>	<i>9€</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>Crema de puerro con espuma de almendras</i>	<i>14€</i>
<i>Piquillos rellenos de bacalao</i>	<i>15€</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>

Los productos excepcionales de nuestra tierra

Axoa de ternera casero	22€
Pollo de granja al estilo vasco	24€
Chipirones con crema de piquillos	24€
Merluza al horno con Ardi-Gasna (queso de oveja)	25€
Carrillera de cerdo estofada con vino	25€
Gambas salvajes a la plancha	26€
Pulpo asado con limón confitado	29€
Costillar de cordero lechal vasco, en su jugo	29€
Lubina entera asada con hierbas, salsa Txakurra	32€
Parrillada de pescados a la plancha (merluza, lubina, chipirones, gambas y mejillones de España)	32€
Costilla de cerdo Basque (hecha a baja temperatura)	33€

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

Merluza entera a la Española	46€ (23€ para 1 pers.)
Arroz seco de gambas, chipirones, con limón confitado	48€ (24€ para 1 pers.)
Chuleta de buey con sutvétano	58€ (29€ para 1 pers.)

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€

Lomo a la plancha y patatas salteadas O merluza al horno & arroz estofado y bola de helados

Nuestros Postres Caseros

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

Nuestros helados artesanales

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

Sorbetes : lima, maracuyá

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

¡ 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>Infusion (verbena, hierbabuena, manzanilla)</i>	<i>4€</i>

Menú de la vieille auberge 26,90€

Chipirones a la plancha

Cazuela de huevo al estilo vasco, panceta crujiente

Buñuelos de pescado, salsa Amatxi

Piquillos caseros rellenos de bacalao

Crema de puerro con espuma de almendras

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 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