

Español



Bienvenidos a casa

Ofrecemos comida casera

PARA UN APERITIVO

<i>Pimientos de Padrón</i>	<i>7€</i>
<i>“Chiffonade” Jamón Cebo</i>	<i>9€</i>
<i>Albóndigas de ternera, salsa Amatxi</i>	<i>12€</i>
<i>Para compartir : “Chiffonade” Jamón Cebo, Chorizo</i>	<i>19€</i>
<i>Paté vasco, Ardi-Gasna (queso de oveja) Pimientos & 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€
Curry de rape	27€
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)	33€
Costilla de cerdo Vasca (hecha a baja temperatura)	34€

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

Arroz seco de gambas, chipirones, con limón confitado	49€ (24,50€ 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 3€

Los Críos (hasta 10 años)

11,90€

Lomo 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>Mousse de chocolate</i>	8€
<i>Tartaleta de limón y jengibre</i>	9€
<i>Panna Cotta con peras yJurançon</i>	10€

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

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
Curry de rape
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.