

Nuestra Carta con sus Postres Caseros.

Menú txiki-txiki (exclusivo niños)

Nuestras sugerencias

Horno de leña para asados (previo encargo)



“LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PLATOS SON KM 0”



Disponemos de pan para celíacos **Previa Reserva**

Si es Ud celíaco/a indíquese al camarero/a



Platos de “Homenaje a la cocina de la abuela” “Amatxiren sukaldea”

Precios IVA incluido/ BEZ Prezioen Barne

Karta etxeko postreekin akitzeko.

Txiki-txiki Menua (haurrentzat soilik)

Gure aholkuak

Egurrezko labean eginikoak (enkarguz)



“ERABILITAKO OSAGAIAK, GURE PLATERAK OSATZEKO KM 0 DIRA”



Zeliakoendako ogia badaukagu aurrez aurretik erranez.

. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu

































SIMBOLOS ALERGENOS

ALERJENO IKURRAK





















“ALERGENOS”. Más información en la ficha técnica, consúltenos
Informazio gehiago fitxa teknikoan, galdin ezazu













































Entrantes/Sarrerak:

- Jamón ibérico con tostadas de pan y aceite Arbequina de Navarra  **16.00 €**
(sin pan tostado, apropiado para celíacos)
- Urdaiazpiko Iberikoa ogi xigortuekin ta Nafarroko Arbequina Oliba oliokin*
(ogí xigorturik gabe zeliakoendako egokia) 
-  Ensalada templada de distintas hojas con brocheta de langostino y piña **10.50 €**
- Hosto aunitzeko entsalada, langostino brotxeta ta anana   
-   Espárragos de Navarra (denominación de origen) a las dos salsas **11.50 €**
- Nafarroko Zainzuriak (jatorrizko zigiluekin) bi saltsakin  
-  Ensalada de Patata y Pulpo con vinagreta de miel y nueces **13.50 €**
- Patata ta Oilagarroa Entsalada, intxaur ta ozpin-olio ezituaren saltsaz
-   
-   Ensalada mixta (con lechuga, tomate, huevo, atún, aceitunas y espárrago) **7.00 €**
- Etxeko entsalada freskoa (letxuga, tomate, arraultza, atun, azeitunak, zainzuriak)
-   
-   Crepes rellenos de Verduritas con salsa de Espinaca **11.50 €**
- Barazkiz betetako krepeak, espinaka saltsakin   
-  Bricks rellenos de hongos Boletus con su salsita (6 ud.) **11.50 €**
- Onddo beltzez betetako brick bere saltsakin (6 ale)   
-   Croquetas caseras (fritos de jamón, y fritos de queso) **7.00 €**
(disponemos de croquetas aptas para celíacos)
- Etxean eginiko kroketak (urdaiazpikoarenak ta gasnarenak
(gluten gabeko kroketak baditugu)   




Y seguimos/Jarraitzeko:

-  Chuleton de vaca con patatas fritas y pimientos **28.00 € xKg**
➤ Behi Txuletona patata ta piperrekin
-  Solomillo de vaca con guarnición de patatas y pimientos **18.00 €**
➤ Behi azpixune patata frijituak ta piper pikiloekin
➤ Con foie fresco a la plancha// Foiez plantxan egina **22.00 €**
-  Magret de pato con salsita de ciruelas al armanagc **14.00 €**
➤ Ahate bularra aran beltzen saltsakin armanagc erara 
-  Solomillo de cerdo plancha con confituras y foie **15.50 €**
➤ Txerri Azpixune plantxan etxeko konfiturakin ta foie
-  Secreto de cerdo ibérico plancha sobre salsita de manzana roja **14.00 €**
➤ Txerri Iberikoen Sekretua, sagar gorrien saltsan
-   Costillas de cordero a la plancha **14.00 €**
➤ Bildots Saheskiak plantxan
- Rul de manitas de cerdo con foie sobre salsa de pimientos amarillos **15.50 €**
➤ Txerri zangoen rulo eta foie, piper horien saltsan 
-   Filetes de ternera de Baztán **9.50 €**
➤ Baztango aratze Xerra
-   Lomo de Bacalao al horno al aroma de ajos sobre salsa de puerros  **15.00 €**
➤ Bakailua labean egina, baratxuri lurrin gozoequin ta porru saltsan
-   Brocheta de Rape y langostinos   **15.50 €**
➤ Xapua ta otarrainak brotxetan

Postres caseros/Etxeko postreak:

- ❖    Cuajada casera quemada a la piedra como antaño con su tradicional kizkilurrin (sabor a quemado)  **5.00 €**
➤ Etxeko gaztanbera harriz egosia (betiko moduan) ta kizkilurrinekin
- ❖  Biscuit de higos sobre salsa de chocolate a la naranja (helado de higos casero) **4.80 €**
➤ Pikuen biskuit txokolate beltza laranjaren lurrinakin (etxeko izozkia)   
- ❖    Mouse de yogur (ecológico de Jauregia Esnekiak) con puré de mango **4.80 €**
➤ Iogur Ekologikoen (Jauregia Esnekiak) Mouse, mango kremakin 
- ❖    Talo dulces rellenos de manzana y pera sobre salsa de cítricos **4.50 €**
➤ Talo dultzeak, sagar ta udarez beteak, zitriko saltsakin  
- ❖ Brownie de chocolate con helado **4.80 €**
➤ Txokolate brownie izozkiekin   
- ❖    Compota de Manzana Reineta con yogur cremoso y pasas **4.50 €**
➤ Sagar Reinetaren Konpota, iogur krematsu ta mahaspasakin  
- ❖    Canutillos crujientes, rellenos de crema y reducción de sidra Larralde **4.50 €**
➤ Kanutiloak kremakin Beteta Larraldeako sagardo saltsakin    
- ❖ Tarta de queso horneada con mermelada de fresa **4.50 €**
➤ Gasna tarta labean egina, marrubizko marmeladakin   
- ❖ Tierra de Avellanas **4.80 €**
➤ Urrak bere lurrean   
-  Queso azul de oveja sobre pan de semillas tostado en miel de Baztán **4.80 €**
➤ Ardi gasna urdina, hazi ogi xigortua, Baztango Ezteiekin   
-  Queso curado de Baztán con membrillo **4.80 €**
➤ Baztango gasna ondua irasagar dultzekin  
-    Flan de huevos de Caserío **4.50 €**
➤ Baserriko arraultzakin eginiko Budinak  

Helados/Izozkiak (No son caseros-Ez dira etxean eginak)

- Yogur y frutos rojos/Iogur ta fruitu gorrien izozkia//Speculoos (Antolin)   
Bola de limón/ Limoizko Bola/Tarta al wiski (Nestlé)/ Wiski tarta izoztua/Vienneta (Nestlé) **4.00€**


Platos combinados(Sólo para cenas) Plater konbinatuak(afaltzeko soilik)

-  Costillas cordero con patatas, pimientos, 3 croquetas y ensalada verde 14.50 €

Bildots saheskiak patatak, piperrak, hiru kroketa ta ensalada berdeekin




(Sin croquetas-Kroketarik gabe)

-  Filete ternera y ensalada mixta, 3 croquetas y patatas 12.50 €

Xerra plantxan, etxeko ensaladakin, hiru kroketa ta patatak




(Sin croquetas-Kroketarik gabe)

-  Pechuga de pollo y ensalada con frutas y queso, patatas y pimientos

Oilasko papoa, patata, piperrak ta fruta ta gasna ensalada




12.50€

1.  Tortilla de bacalao, pimientos padrón fritos y ensalada de tomate con queso 12.50€

Bakailu tortila, piper padrón frijituak ta tomate ensalada gasnakin*





-  Hamburguesas vegetales con tomate casero picante al Piment de Ezpeleta y patatas chips

Barazki hanburgesak etxeko tomate minean Ezpeletako piper hautsa eta Chips



10.00€

-   Huevos con chistorra, lomo, tocino, jamón y patatas 9.50 €




Arraultzak, txistorra, xolomoa, xingerra, urdaiazpikoa ta patatak*






Bocadillos/Ogitartekoak

jamon serrano / urdaiazpikoa	4.00
chistorra/txistorra	4.00€
lomo de cerdo/xolomoa	4.00€
tocino fresco/ xinger freskoa	4.00€
jamon con pimientos/ urdaiazpikoa piperrekin	4.50€
jamon con queso/ urdaiazpikoa gasnakin	4.50€
jamon con queso y pimientos/urdaiazpikoa gasna ta piperrekin	4.80€
chistorra con queso/ txistorra gasnakin	4.50€
chistorra con tomate/ txistorra tomatekin	4.50€
chistorra, tomate y patatas/txistorra, tomate ta patatekin	4.80€
lomo con queso/xolomoa gasnakin	4.50€
lomo con pimientos/xolomoa piperrakin	4.50€
lomo con pimiento y queso/xolomoa gasna ta piperrak	4.80€
lomo con pimiento, queso, lechuga, patatas/xolomoa piper, gasna letxuga,patatak	5.50€
tocino con queso/xingerra gasnakin	4.50€
tocino con pimientos//xingerra piperrekin	4.50€
tocino con queso y pimientos/xingerra piper ta gasnakin	4.80€
queso idiazabal/idiababalgo gasna	4.50€
queso idiazabal con membrillo/ gasna irasagar dultzekin	4.80€
tortillas con jamon (queso)/ tortilak urdaiazpikoenak(ta gasna)	4.80€
tortilla de atun (con queso)/ atun tortilak(gasnakin)	4.80€
tortilla de gambas/gamba tortilak	5.50€
atun con mahonesa	4.50€
jamon iberico con tomate untado/iberiar urdaiazpikoa tomatekin	6.00€
chorizo iberico/iberiar txorizoa	5.00€
salchichon iberico/iberiar saltxitxona	5.00€
lomo iberico/iberiar xolomoa(tomate)	5.50€
vegetal(con atun) /begetala (atun)	5.00€
vegetal (con pechuga)/begetala (oilasko petxugakin)	6.50€




PAN/OGIA:  CONTIENE GLUTEN QUESO/GASNA:  HUEVOS  TORTILLAS/TORTILAK:  HUEVOS

ATUN/HEGALUZZEA:  PESCADO GAMBAS/GANBAS:  CRUSTACEOS MAHONESA:  HUEVOS

VINOS BLANCOS /XURIAK

-  Slow Food' Campanas Blanco (D.O. Navarra- Chardonnay y Viura. Bodegas Las Campanas) 8.50 €
-  Slow Food' Inurrieta Orchidea (D.O. Navarra- Sauvignon Blanc- Bodegas Inurrieta) 10.50 €
-  Slow Food' Irauli Dotorea (D.O. Navarra- Chardonnay. Bodegas Nekeas) 10.50€
- Rueda (Verdejo 100%) 9.50 €

VINOS ROSADOS NAVARROS/GORRIAK

-  Slow Food' Viña Alaiz (Garnacha- Bodegas Vínícolas Navarra-Tiebas) 5.00 €
-  Slow Food' Campanas (Garnacha. Bodegas Las Campanas) 7.50 €
-  Slow Food' Castillo Monjardín (Rosado de Lágrima. Bodegas Castillo Monjardín) 9.50 €


ROSADOS DE AGUJA

- Cresta Rosa(VINO DE AGUJA)(Fermentación Natural – Girona) 7.50 €
- Lambrusco (VINO DE AGUJA) 5.50 €

SOMONTANO

- Enate (Viñedos y Crianzas del Alto Aragón) 13.00 €
 - ½ Enate(50 Cl) 7.50 €



VINOS TINTOS DEL AÑO/BELTZAK

-  Slow Food' Viña Perguita (Tempranillo, Cabernet y Merlot-4 meses barrica- Bodegas Fernandez de Arcaya- Navarra) 6.50 €
- Vino Etiquetado de la casa 5.50€

CRIANZA NAVARROS

-  Slow Food' Egiarte (Tinto Ecológico-Tempranillo y Cabernet- Bodegas Lezaun)  8.50 €
-  Slow Food' Campanas(Tempranillo y Cabernet -Bodegas Las Campanas) 8.50 €
-  Slow Food'
-  Slow Food' Piedemonte (Con especial etiquetado) (Merlot -Bodegas Piedemonte) 8.50 €
-  Slow Food' Pagos de Araiz (Merlot-Syrah-Tempranillo y Cabernet-Bodegas Pagos de Araiz) 9.50 €
-  Slow Food' Príncipe de Viana (Cabernet y Tempranillo-Bodegas Príncipe de Viana) 9.50 €
-  Slow Food' Castillo de Monjardín(Cabernet, Tempranillo y Merlot-Bodegas Castillo de Monjardin) 9.50 €
-  Slow Food' Inurrieta cuatrocientos (Cabernet-Bodegas Inurrieta) 13.00 €

CRIANZA RIOJAS

- Hacienda Lope de Haro (Tempranillo, Garnacha y Graciano- Bodega Clasica) 9.50 €
- Azabache(Tempranillo, Garnacha y Mazuelo- Viñedos Aldeanueva de Ebro) 11.00 €
- Conde Valdemar(Tempranillo y Graciano- Bodegas Valdemar-Oyon) 11.00€
- Beronia (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo- Bodegas Beronia) 12.00 €
- Coto(Tempranillo-Bodegas El Coto de Rioja) 12.00 €
- Azpilicueta (Tempranillo, Graciano y Mazuelo -Bodegas Azpilicueta) 12.00 €
- Cune (Tempranillo- Compañía Vinícola del Norte- Haro) 13.00 €
 - ½ Azabache(50 Cl) 6.50 €
 - ½ Beronia (37.5 Cl) 5.50 €
-  Slow Food' Sidra natural Urdaira /Sagardo Naturala- Usurbil- (Gipuzkoa) 4.50 €
-  Slow Food' Sidra natural Larraldea/Sagardo Naturala Larraldea (Lekarotz-Navarra) 4.50€
 - Cava “Vilarnau”- Brut- 10 €