

Posada Elbete les presenta su Carta de productos de temporada

Y Menú txiki-txiki (exclusivo niños)

Y Entrantes especiales porque te lo mereces (**previo encargo**)

Y Horno de leña para asados (**previo encargo**)

Y Para terminar pruebe nuestros **Postres Caseros**.

Y PARA CENAR además: Pruebe "Nuestras Cenas"; pueden ser también **platos combinados** (sólo para **cenar**) Amplia variedad en **bocadillos** (sólo para **cenar**)



"ESTAMOS ESFORZÁNDONOS PARA QUE LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PLATOS, SEAN KM 0"

Disponemos de pan para celíacos previa reserva



Elbeteko Posadak, bere Karta aurkezten dizkizue.

Txiki-txiki Menua (haurrentzat soilik)

Sarrera bereziak, merexi duzulako (enkarguz)

Egurrezko labean eginikoak (enkarguz)

Etxean eginiko **Postrekin** bukatzeko aukera

AFARIETAN ERE: Gure Afariak (afaltzeko soilik)-plater kombinatua (afaltzeko soilik)-Ogitartekoen eskeintza zabala (**afaltzeko soilik**)



"ERABILITAKO OSAGAIK, GURE PLATERAK OSATZEKO KM 0 IZAN DADIN SAIATZEN ARI GARA"

Zeliakoendako ogia badaukagu aurrez aurretik erranez.



SIMBOLOS ALERGENOS

ALERJENO IKURRAK



Precios IVA incluido/ BEZ Prezioen Barne

Para empezar/Hasteko:

Jamón ibérico con tostadas de pan y aceite Arbequina de Navarra  **14.00 €**
(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 **10.50 €**

- Patata ta Oilagarroa Entsalada, intxaur ta ozpin-olio eztiuaeren saltsaz



  Ensalada mixta (con lechuga, tomate, huevo, atún, aceitunas y espárrago) **6.50 €**

- Etxeko entsalada freskoa (letxuga, tomate, arraultza, atun, azeitunak, zainzuriak)



 Crepes rellenos de Verduritas con salsa de Espinaca **10.50 €**

- Barazkiz betetako krepeak, espinaka saltsakin



Bricks rellenos de hongos Boletus con su salsita (6 ud.) **10.50 €**

- Onddo beltzez betetako brick bere saltsakin (6 ale)



 Croquetas caseras (fritos de jamón, y fritos de queso) (6 ud) **6.50 €**
(disponemos de croquetas aptas para celíacos)

- Etxean eginiko krocketak (urdaiazpikoarenak ta gasnarenak) (6 ale)

(gluten gabeko krocketak baditugu)



“ALERGENOS”. Más información en la ficha técnica, consúltenos

Informazio gehiago fitxa teknikoan, galdin ezazu

Si es Ud celíaco/a indíquesele al camarero/a. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu

















































Para continuar/Jarraitzeko




-  Chuleton de vaca **26.00 € xkg**
- Behi Txuleta
-  Chuleton de ½ kg.*
- Kg ½ txuleta
-  Solomillo de vaca con guarnición de patatas y pimientos **16.00 €**
- Behi azpixune patata frijituak ta piper pikiloekin
-  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 **14.00 €**
- 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 **14.00 €**
- Txerri zangoen rulo eta foie, piper horien saltsan 
-   Filetes de ternera de Baztán **9.00 €**
- Baztango aratze Xerra
-  Lomo de Bacalao al horno al aroma de ajos sobre salsa de puerros  **14.00 €**
- Bakailua labean egina, baratxuri lurrin gozoequin ta porru saltsan
-   Brocheta de Rape y langostinos   **14.50 €**
- Xapua ta otarrainak brotxetan

Si es Ud celíaco/a indíquese al camarero/a. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu

Nuestros postres caseros/Etxeko postreak:

- ❖   Cuajada casera quemada a la piedra como antaño con su tradicional kizkilurrin
(sabor a quemado)  **4.80 €**
➤ Etxeko gaztanbera harriz egosia (betiko moduan) ta kizkilurrinekin
- ❖  Biscuit de higos sobre salsa de chocolate a la naranja (helado de higos casero) **4.50 €**
➤ Pikuen biskuit txokolate beltza laranjaren lurrinakin (etxeko izozkia)   
- ❖    Mouse de yogur (ecológico de Jauregia Esnekiak) con puré de mango **4.50 €**
➤ 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 **4.50 €**
➤ 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 eginā, marrubizko marmeladakin   
- ❖ Tierra de Avellanas **4.50 €**
➤ Urrak bere lurrean   
-  Queso azul de oveja sobre pan de semillas tostado en miel de Baztán **4.50 €**
➤ Ardi gasna urdina, hazi ogi xigortua, Baztango Eztiekin   
-   Queso curado de Baztán con membrillo **4.50 €**
➤ 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€**
- Si es Ud celíaco/a indíquese al camarero/a. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu*

Platos combinados(cenas)

Plater konbinatuak(afaltzeko)

-  *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 entsaladakin, 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 entsalada



12.50€

➤ *Tortilla de bacalao, pimientos padrón fritos y ensalada de tomate con queso* 12.50€

*Bakailu tortila, piper padrón frijituak ta tomate entsalada 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, jamón y patatas* 9.50 €

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



Si es Ud celiaco/a indíquesele al camarero/a. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu

Para cenar Afaltzeko soilik

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/idiazabalgo gasna	4.00€
queso idiazabal con membrillo/ gasna irasagar dultzekin	4.50€
tortillas con jamon (queso)/ tortilak urdaiazpikoenak(ta gasna)	4.50€
tortilla de atun (con queso)/ atun tortilak(gasnakin)	4.80€
tortilla de gambas/gamba tortilak	4.80€
atun con mahonesa	4.50€
jamon iberico con tomate untado/iberiar urdaiazpikoa tomatekin	5.50€
chorizo iberico/iberiar txorizoa	5.00€
salchichon iberico/iberiar saltxitxona	5.00€
lomo iberico/iberiar xolomoa(tomate)	5.00€
vegetal(con atun) /begetala (atun)	4.80€
vegetal (con pechuga)/begetala (oilasko petxugakin)	5.50€

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




ATUN/HEGALUZEA:  PESCADO GAMBA/GANBA:  CRUSTACEOS MAHONESA:  HUEVOS

Si es Ud celiaco/a indíquesele al camarero/a. Zeliakoa baldin bazara zerbitzariari abisatu

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' *Irauli (Especial etiquetado)(Tempranillo y Cabernet-Bodegas Nekeas)* 9.50 €
-  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 etiquetado especial Irauli-"Alaia"/Sagardo Naturala(Donosti- Gipuzkoa)* 5.50€
- *Cava "Vilarnau"- Brut-* 10 €



Todas las bebidas contienen sulfitos. Eskeintzen dugun edarien arten sulfitos egotea baliteke