



MENÚ I

Aperitivo de temporada

Gazpacho de tomate de algorta y sandia

Ensalada templada de vainas de con tomate, jamón ibérico y torta de la pastora

Tortilla melosa de bacalao

Antxoas a la bermeana

Rabo de ternera estofado con cebollitas glaseadas

POSTRE

Pantxineta casera

Pan de verdad • Agua

Sonriera • Crianza • D.O. Rioja

Vaya Pasada • Verdejo • D.O. Rueda

Consultar nuestras opciones tanto veganas como alérgenas

39,00€

(IVA INCLUIDO)



MENÚ II

Aperitivo de temporada

Ensalada de tomate de Algorta con burrata fresca

Alcachofas a la brasa con velo ibérico

Salteado de seta de temporada sobre cremoso de patata y hongo y huevo a baja

Medallones de merluza de pintxo rebozada con pimientos asados

Txuleción de ganado mayor con ensalada verde y patatas de casa

POSTRE

Sopa de fresas con chantillí y menta

Pan de verdad • Agua

Sonriera • Crianza • D.O. Rioja

Vaya Pasada • Verdejo • D.O. Rueda

Consultar nuestras opciones tanto veganas como alérgicas

49,00€

(IVA INCLUIDO)



MENÚ III

Aperitivo de temporada

Salmorejo con huevo de caserío y polvo de joselito

Tartar de bonito del cantábrico con chispas de piparra y tomate seco

Salteado de seta de temporada sobre cremoso de patata y hongo y huevo a baja

Bisque (sopa de marisco) con changurro y carabineros periquito

Rape negro a la bilbaína con puerritos frescos

Txuleton de ganado mayor con ensalada verde y patatas de la casa

POSTRE

La copa de la casa

Pan de verdad • Agua

Sonriera • Crianza • D.O. Rioja

Vaya Pasada • Verdejo • D.O. Rueda

Consultar nuestras opciones tanto veganas como alérgenas

62,00€

(IVA INCLUIDO)

Asador Borda

<i>Ensalada de idiazabal</i>	12 €
<i>Pimientos verdes fritos de algorta</i>	8 €
<i>Ensalada de pimientos del piquillo Asados a la Brasa</i>	11 €
<i>Alcachofas a la brasa con velo iberico</i>	16 €
<i>Bisque de marisco con buey de mar y carabineros periquitos</i>	16 €
<i>Antxoas de casa en Salazón con aceite arbequina 0,2º</i>	17,5 €
<i>Croquetas de la casa</i>	9 €
<i>Txangurro a la donostiarra</i>	19 €
<i>Wok de Verduras de Temporada con sésamo negro</i>	15 €
<i>Tortilla melosa de bacalao</i>	13 €
<i>Morcilla de Beasain con pimientos asados</i>	10 €
<i>Espárragos de Mendabia frescos a la brasa</i>	18 €
<i>Plato de cuchara del día</i>	12 €

PESCADO

<i>Antxoas frescas a la bermeana</i>	14 €
<i>Cogote de Merluza a la Brasa (2 Personas)</i>	29 €
<i>Merluza a la parrilla</i>	17 €
<i>Merluza rebozada con Pimientos Asados en casa</i>	18 €
<i>Bacalao a la brasa con salsa Bizkaina</i>	18 €
<i>Centollo del cantábrico</i>	24 €/K
<i>Pescados de Lonja por encargo</i>	s/m

CARNE

<i>Chuletón de Basetxerri (con ensalada de la huerta y patatas)</i>	18 €/K
<i>Chuletón de vaca (con ensalada de la huerta y patatas)</i>	42 €/K
<i>Tomahawk (con ensalada de la huerta y patatas)</i>	54 €/K
<i>Lechazo y cochinillo asado para 2 personas</i>	54 €

POSTRES

<i>Tabla de Nuestros Quesos</i>	14 €
<i>Arroz Con Leche</i>	5,5 €
<i>Coulant de chocolate con helado</i>	7 €
<i>Tatin casero de manzana o de pera</i>	7 €
<i>Torrija de brioche caramelizada con helado de chantillí</i>	6 €
<i>Mamia de oveja</i>	4,5 €
<i>Pantxineta con helado de avellana</i>	6 €

Consulta nuestra comida casera para llevar. Cochinitillo, lechazo, bacalao, caracoles.....

Catering

Eventos

Tel. 946 126 999