

Siguiendo las estaciones y basándonos en el producto local, Natxo y su equipo han seleccionado para esta temporada:

ENTRANTES

PARA PICAR AL CENTRO

Antxoillas calibre 00 en aceite de oliva con mahonesa de ajo frito y cebollino con pan frito	23,50€
Pimientos del piquillo asados al carbón	15,00€
Croquetas caseras de jamón ibérico y bacalao (8 unidades)	16,00€
Tabla de salchichón, lomito de presa y morcilla ibéricos de bellota	27,00€
Gamba blanca de Huelva asada (12 unidades)	26,50€

LOS ENTRANTES

Foie mi-cuit casero con chutney de manzana y tostas de semillas *	25,50€
Ensalada de salpicón de bogavante con vinagreta de tomate cassé y hierbas de temporada *	35,00€
Sopa de pescado Hondarbitarra	15,00€
Almejas en salsa verde	26,00€
Hojaldre relleno de espárrago triguero, espárrago blanco, setas y torrezno *	23,00€
Vieiras a la plancha sobre crema de cebolleta a las brasas y huevas de erizo	25,50€

PESCADOS FRESCOS DE LA KOFRADIA

Merluza de pintxo a la plancha o en salsa verde con kokotxas y almejas *	30,00€
Merluza de pintxo a la parrilla (cogote o cola) (2 personas)	56,00€
Rodaballo salvaje a la parrilla con refrito de ajos y guindilla (2 persona)	75,50€/kg
Cola de rape a la parrilla con patatas panadera y refrito de ajos y guindilla (2 personas)	67,00€
Kokotxas de merluza al pilpil *	38,00€
Bacalao confitado, tomate casero, morrones a la brasa y su kokotxa *	28,00€
Parrillada de pescados con almejas (2 personas)	64,00€
Mariscada (bogavante fresco, gamba roja "austral", langostino, almeja y zamburiña) (2 personas)	86,00€
Txipirones a la plancha y encebollados con tomatitos asados *	25,50€

CARNES

Solomillo al foie con verduritas asadas, en su jugo al Pedro Ximénez *	28,50€
Foie fresco a la plancha con pastel de molleja y panceta *	27,50€
Presa ibérica a la brasa ligeramente lacada con setas, gnocchis y chutney de morrón a la parrilla *	27,00€
Txuletón de vaca Premium a la parrilla con patatas fritas (2 personas)	58,50€/kg

PLATO INFANTIL (Para niños de hasta 12 años)

Espagueti con tomate + nugets de pollo + patatas fritas + helado

15,00€

POSTRES

Para terminar esta experiencia gastronómica en Hondarribia vamos a degustar el mundo dulce del Albarca:

Torrija de brioche caramelizada con helado de queso fresco "mascarpone"	9,00€
Tarta templada de manzana Granny Smith con sorbete de pera (10 min)	9,00€
Kabitxo de helados y macedonia de frutas	9,00€
Helado de queso Philadelphia sobre compota de frutos rojos y crumble de galleta	9,00€
Soufflé de chocolate fluido con toffe y helado de "gianduia" (10 min)	9,00€
Tarta templada de queso con sorbete de frambuesa y violeta (10 min)	9,00€
Queso especial del país con dulce de manzana y jengibre	9,00€
Scottish coffee (café escocés)	9,00€
Irish coffee (café irlandés)	9,00€

Las carnes y pescados que se anuncian como a la parrilla están asadas en las ascuas de carbón

Tenemos a disposición de los clientes una relación de alérgenos para su tranquilidad



FUERA DE CARTA

- CECINA "PREMIUM" DE VACA BLACK ANGUS.....25,00.-€
- ZAMBURIÑAS GRATINADAS CON CREMA DE HONGOS
8 UNIDADES:.....25,00.-€
- TOMATE DE HONDARRIBIA CON VINAGRE DE ARROZ Y ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA..... 16,00.-€
- BESUGO A LA BRASA (2 PERS).....95.-€/KG
- HELADO DE CASCARA DE LIMON
CON COMPOTA DE VERANO.....9,00.-€
- NUESTRA VERSION DE LA TARTA AL WISKHY CASERA.....9,00.-€

- **VINO BLANCO RECOMENDADO**
MUGA BLANCO 4 MESES DE BARRICA
90% VIURA 10% MALVASIA.....33,00.-€

- **VINO TINTO RECOMENDADO:**
VIÑA ARANA GRAN RESERVA 2015.....48,00.-€

10% IVA INCLUIDO