

HAIZEA



ENTRANTES

CHIPIRONES 22€

Farce fine de chipirón y cerdo albardada en panceta Ibérica, salsa tinta y mayo xupister.

JAMÓN 17€

CARPACCIO DE PICANHA 24€

TOMATES 16€

Variedad de cherrys marinados, tapenade, burrata, agua de tomates.

CABALLA CURADA 22€

Mostaza pickles, pure de zanahorias asadas, vinagreta de curry.

CALAMAR (BRASEADO) 23€

Leche de almendras, anacardos tostados, gel de vinagre Xerez.

CAPELLETI 18€

Gamba roja, papada de cerdo, bisque, mayo sate.

RISOTTO 25,50€

Spirulina. salicornia, daikon, dorada.

MERLUZA 23,50€

Pure de berenjena asada, mantequilla avellanada citrica.

*Seleccion de panes horneados del día
Tamaño medio 1€ / Tamaño grande 2€ / Pan sin gluten 1€/ud.

*El iva está incluído en todos los productos de este establecimiento.

CARNES (al corte, venta por peso)

*Preguntar al personal de sala por posibles carnes fuera de carta

CHULETA CENTRO EUROPEA 59€/kg

Con mínimo 30 días de maduración.

CHULETA BAZKALEKU 64€/kg

La finca premium con mínimo 45 días de maduración.

CHULETA DE VACA RUBIA GALLEGA 75€/kg

alimentada en pasto con mínimo 45 días de maduración.

LOMO BAJO 12€/100gr

De vaca angus de procedencia argentina o uruguay a al corte.

OJO DE BIFE 15€/100gr

Ribeye de vaca angus de procedencia argentina o uruguay a al corte.

ARROZ DE CHULETÓN 40,50 €

(mínimo 2 pax)

A la brasa con carpaccio de picanha y tuétano tostado.

Previo encargo a cocina con 24 h de antelación.

PESCADOS (enteros, venta al peso)

RODABALLO 58€/kg

LUBINA 55€/kg

*Pueden variar las opciones dependiendo mercado.

*Recomendable reservar con antelación

GUARNICIONES

FRITAS 6€

VERDURAS AL RESCOLD 6€

PIMIENTOS DE TOLOSA CONFITADOS 7,50€

POSTRES

TARTA DE QUESO 7,50€

Confitura de brevas/higos, brevas/higos frescas en cuartos.

TIRAMISU AMARETTO 8,50€

MELOCOTONES CRUDOS Y COCIDOS 8,50€

Sablee, cremeux cava, ganache choco blanco.