

HIZTEGIA



Ostalaritza
Hostelería

BILBO KOMERTZIALA

DENDAK EUSKARAZ BETE

BIRIBILKO.EUS

_Abierto mediodía y noche

_Aceitunas rellenas

_Acelgas con patatas y beicon

_Agua mineral con gas

_Agua mineral sin gas

_Ajos tiernos fritos

_Albóndigas en salsa

_Alcachofas salteadas con jamón

_Almejas a la marinera

_Almejas en salsa verde

_Alubias rojas con chorizo, tocino y morcilla

_Anchoas marinadas; anchoas maceradas

_Arroz caldoso con verduras

_Arroz con almejas

_Arroz con leche

_Arroz con pollo y curry

_Arroz tres delicias

_Asado en horno de leña

_Atún con tomate

_Atún encebollado

_Eguerdian eta gauean irekita

_Oliba beteak

_Zerbak patatekin eta hirugiharrarekin

_Ur mineral gasdun

_Ur mineral gasgabea

_Baratxuri freskoak frijitua sin.

_Haragi-bolak saltsan

_Orburu salteatuak urdaiazpikoarekin

_Txiriak marinel erara

_Txiriak saltsa berdean

_Babarrun gorriak txorizoarekin, urdaiarekin eta odolkiarekin

_Antxoa marinatuak

_Arroz saldatsua barazkiekin

_Arroza txirlekin

_Arroz-esnea

_Arroza oilaskoarekin eta curryarekin

_Hiru gutiziako arroza

_Egur-labean errea

_Atuna tomatearekin

_Bacalao a la vizcaína

_Bacalao al ajoarriero; ajoarriero

_Bacalao al pil-pil

_Bacalao frito con pimientos verdes

_Baguette integral

_Bandeja de queso surtidos

_Banderilla; pincho; tapa

_Banderillas especiales

_Barra integral

_Base de pizza

_Batido de chocolate

_Batidos envasados

_Bavarios de frutas de la pasión

_Bebidas calientes

_Bebidas no alcohólicas

_Becada en salsa

_Berenjenas rellenas de hongos gratinados

_Besugo a la parrilla

_Besugo al horno

_Biscuit de plátanos con chocolate caliente

_Bakailaoa bizkaiko erara

_Ajoarriero bakailaoa

_Bakailaoa pil-pilean

_Bakailao frijitua piper berdeekin

_Osoko baguettea

_Askotariko gaztak

_Pintxoa

_Pintxo bereziak

_Osoko ogi luzea

_Pizza-basea

_Txokolatzeko irabiatua

_Irabiaki ontziratuak

_Marakuia-bavaroisa

_Edari beroak

_Edari alkoholgabeak

_Oilagorra saltsan

_Onddoz betetako alberjiniak gainerreta

_Bisigua parrillan

_Bisigua labean erreta

_Banana-biskuita txokolate beroarekin

_Bistec de ternera a la plancha

_Bitter con alcohol

_Bitter sin alcohol

_Bizcocho de chocolate con piñones y natillas

_Bizcocho esponjoso de nueces y miel

_Bloc de hígado de pato; bloc de foiegras

_Bocadillo de beicon

_Bocadillo de bonito, cebolla y mahonesa

_Bocadillo de chorizo

_Bocadillo de jamón de york

_Bocadillo de jamón ibérico

_Bocadillo de jamón serrano

_Bocadillo de lomo con pimientos

_Bocadillo de lomo con queso y pimientos

_Bocadillo de lomo fresco

_Txahal-xerra plantxan

_Bitter alkoholduna

_Bitter alkoholgabea

_Txokolatzeko bizkotxoa pinazi eta natillekin

_Intxaur eta eztizko bizkotxo harrotua

_Ahate-gibelezko bloka

_Hirugihar-ogitartekoa

_Hegaluze-, tipula- eta maionesa-ogitartekoa

_Txorizo-ogitartekoa

_Urdaiazpiko egosi ogitartekoa

_Urdaiazpiko iberiko ogitartekoa

_Urdaiazpiko serranozko ogitartekoa

_Solomo- eta piper ogitartekoa

_Solomo, gazta eta piperren ogitartekoa

_Txerri-solomo freskozko ogitartekoa

- _Bocadillo de lomo ibérico***
- _Bocadillo de queso***
- _Bocadillo de salchichón***
- _Bocadillo de tortilla a la francesa***
- _Bocadillo de tortilla de atún***
- _Bocadillo de tortilla de gambas con ajos frescos***
- _Bocadillo de tortilla de patatas con pimientos***
- _Bocadillo de tortilla de patatas; bocadillo de tortilla a la española***
- _Bocadillo mixto***
- _Bogavante y langostinos en hojaldre***
- _Bollería***
- _Bollo***
- _Bollo de mantequilla***
- _Bollo redondo***
- _Bollo suizo; suizo***
- _Bomba de crema***
- _Solomo iberiko ogitartekoa***
- _Gazta-ogitartekoa***
- _Saltxitxoi-ogitartekoa***
- _Tortilla soileko ogitartekoa***
- _Atun-tortilla ogitartekoa***
- _Ganba eta baratxuri freskoen tortillaogitartekoa***
- _Patata- eta piper-tortilla ogitartekoa***
- _Patata-tortilla ogitartekoa***
- _Ogitarteko mistoa***
- _Abakandoa eta otarrainxkak hostorean***
- _Opilak***
- _Opila ijin eta urezko ofearekin***
- _Gurin-opila***
- _Opil biribila***
- _Opil suitzarra***
- _Kremazko bonba***

_Bomba de nata

_Bonito a la parrilla con pimientos del país

_Bonito con cebolla; bonito encebollado

_Bonito con tomate

_Boquerones en vinagre

_Borracho

_Botella de sidra

_Botellín de cerveza

_Bouquet de lechugas con gulas

_Brazo gitano

_Brioche bollo; brioche

_Brioche con pasas

_Brocheta de cordero

_Brocheta de gambas a la plancha

_Brotos de bambú

_Buey de mar cocido

_Buñuelos de manzana

_Cabello de ángel

_Cabracho con patatas y laurel

_Esne-gainezko bonba

_Hegaluzea parrillan, bertako piperrekin

_Hegaluzea tipularekin

_Hegaluzea tomatearekin

_Antxoak ozpinetan

_Bizkotxo bustia

_Sagardo-botila

_Garagardo-botila txikia

_Uraza- eta gula-buketa

_Ijito-besoa

_Briochea

_Brioche mahaspasaduna

_Arkume-broxeta

_Ganba-broxeta plantxan

_Banbu-kimuak

_Buia egosia

_Sagar-kruxpetak

_Aingeru-adatsa

_Krabarroka patatekin eta erramuarekin

_Cabrito al horno
_Cabrito asado
_Café capuchino
_Café con hielo
_Café con leche
_Café cortado
_Café doble
_Café escocés
_Café irlandés
_Café largo; café americano
_Café sólo
_Calabacines rellenos
_Calamares a la romana; rabas
_Calamares rellenos de arroz y gambas; chipirones rellenos de arroz y gambas
_Caldereta de almejas
_Callos a la madrileña
_Callos a la vizcaína
_Canapés mini
_Canelones rellenos de carne

_Antxumea labean erreta
_Antxume errea
_Kaputxinoa
_Kafea izotzarekin
_Kafesnea
_Kafe ebakia
_Kafe doblea
_Kafe eskoziarra
_Kafe irlandarra
_Kafe luzea

_Kafe hutsa
_Kuiatxo beteak
_Txipiroiak erromako erara
_Txipiroiak arrozez eta ganbaz beteta

_Txirla-eltzekaria
_Tripakiak madrilgo erara
_Tripakiak bizkaiko erara
_Kanape txikiak
_Haragi-kaneloiak

_ Cangrejos de río a la americana
_ Canutillos de crema con chocolate caliente
_ Caña
_ Caracoles a la madrileña
_ Caracoles a la vizcaína
_ Carajillo
_ Cardo a la navarra
_ Cardos salteados
_ Carne asada
_ Carne guisada
_ Carnes a la brasa
_ Carpaccio de bonito con tomate
_ Carpaccio de salmón
_ Carrilleras de merluza en salsa
_ Carrilleras de ternera braseadas con verduras a la plancha
_ Carta de vinos
_ Cava
_ Caza de temporada

_ Ibai-karramarroak saltsa amerikarrarekin
_ Kremazko tututxoak txokolate beroarekin
_ Presiona
_ Barraskiloak madrilgo erara
_ Barraskiloak bizkaiko erara
_ Kafe pattarduna
_ Karduak nafarroako erara
_ Kardu salteatuak
_ Haragi errea
_ Sukalkia haragi gisatua
_ Okela txingarretan erreta
_ Hegaluze-carpaccioa tomatearekin
_ Izokin-carpaccioa
_ Legatz-masailak saltsan
_ Txahal-masailak txingartuta, plantxan egindako barazkiekin
_ Ardo-karta
_ Cava
_ Urte-sasoiko ehiza

- _ Cazuelita de callos***
- _ Cazuelita de champiñones***
- _ Cazuelita de riñones***
- _ Cebollitas confitadas en vinagre***
- _ Cerdo agridulce***
- _ Cerdo con bambú y setas chinas***
- _ Cerrado los domingos y días festivos***
- _ Cerveza***
- _ Cerveza sin alcohol***
- _ Chacolí***
- _ Champán***
- _ Champiñones al ajillo***
- _ Changurro al horno; centollo al horno***
- _ Chapata***
- _ Charlota de paloma y berenjenas; carlota de paloma y berenjena***
- _ Chicharro a la sidra***
- _ Chipirones a la plancha***
- _ Chipirones a lo pelayo***
- _ Tripaki-kaxola***
- _ Barrengorri-kaxola***
- _ Giltzurrun-kaxola***
- _ Tipula txikiak ozpinetankonfitatuta***
- _ Txerri gazi-gozoa***
- _ Txerria banbuarekin eta txinako perretxikoekin***
- _ Igande eta jaiegunetan itxita***
- _ Garagardoa***
- _ Garagardo alkoholgabea***
- _ Txakolina***
- _ Xanpaina***
- _ Barrengorriak baratxuriarekin***
- _ Txangurrua labean erretā***
- _ xapata***
- _ Uso-charlottea, alberjiniekin egina***
- _ Txitxarroa sagardopuntuarekin***
- _ Txipiroiak plantxan***
- _ Txipiroiak pelaio erara***

_Chipirones en su tinta; calamares en su tinta

_Chocolate fundido

_Chuleta con patatas fritas, piquillos y ensalada

_Chuleta de buey a la parrilla

_Chuleta de cerdo con pimientos rojos

_Chuletillas de cordero; chuletitas de cordero

_Chuletón de buey a la brasa

_Ciervo en su jugo

_Cigalas a la plancha

_Cigalitas salteadas

_Ciruelas al armagnac

_Ciruelas en almíbar

_Cochinillo asado

_Cocido del día

_Cocina tradicional vasca

_Cocochas de bacalao

_Cocochas de merluza frescas en salsa verde

_Txipiroiak beren tintan

_Txokolate urtua

_Txuleta patata frijituekin, pikillo-piperrekin eta entsaladarekin

_Idi-txuleta parrillan

_Txerri-txuleta piper gorriekin

_Arkume-txuletak

_Idi-txuletoia txingarretan erreta

_Oreina bere zukuan

_Zigalak plantxan

_Zigala txiki salteatuak

_Aranak armagnacarekin

_Aranak almibarrarekin

_Txerrikume errea

_Eguneko eltzekoa

_Euskal sukaldaritza tradizionala

_Bakailao-kokotxak

_Legatz-kokotxa freskoak saltsa berdean

_Cocochas rebozadas

_Cóctel de marisco

_Codillo al horno

_Codornices a la cazadora

_Cogote de merluza a la parrilla

_Cola de merluza rellena de changurro

_Coliflor con bechamel

_Combinado

_Compota de manzana, higos y frutos secos

_Compota de orejones y ciruelas

_Conejo al ajillo

_Confit de pato con patatas y hongos

_Congrio con patatas nuevas y almejas

_Consomé al jerez

_Consomé de yema; consomé con yema

_Consulte nuestras sugerencias

_Kokotxak arrautza irinetan pasatuta

_Itsaski-koktela

_Txerri-ukondoa labean

_Galeperrak ehiztarisaltsan

_Legatz-kokotea parrillan erreta

_Legatz-isatsa txangurruz beteta

_Azalorea bexamelarekin

_Konbinatua

_Sagar, piku eta fruitu lehorren konpota

_Mertxika-zati idortu eta aranen konpota

_Untxia baratxuriarekin

_Ahate-konfita patatekin eta onddoekin

_Aingira patata berriekin eta txirlekin

_Haragi-salda jerezarekin

_Okela-salda gorringoarekin

_Kontuan izan gure iradokizunak

_Copa de la casa
_Copa de vino
_Cordero al chilindrón
_Cordero asado con ensalada
_Cordero lechal al horno de leña
_Costilla de ternera a la parrilla
_Costillas de cerdo salteadas
_Costillas de cordero a la plancha
_Coulis de frambuesa
_Crema catalana; crema a la catalana
_Crema de espárragos y champiñones
_Crema de marisco
_Crema de salmón
_Crema de verduras
_Crema pastelera
_Crêpe de marisco
_Crêpes soufflés con frutas del tiempo

_Etxeko kopa
_Kopa ardoa
_Bildotsa txilindronean
_Arkume errea entsaladarekin
_Esneko arkumea egurlabean erreta
_Txahal-saiheskia parrillan
_Txerri-saiheski salteatuak
_Arkume-saiheskiak plantxan
_Mugurdi-coulisa
_Krema katalana
_Zainzuri- eta barrengorrikrema
_Itsaski-krema
_Izokin-krema
_Barazki-krema
_Pastel-krema
_Itsaski-krepea
_Krepe harrotuak urtêsasoiko frutekin

_Cristinas
_Crocante; crocanti
_Croissant
_Croquetas de bacalao
_Croquetas de jamón
_Crujiente de miel
***_Cuajada casera;
cuajada de la casa***
_Degustación de quesos
***_Degustación de
repostería casera
variada***
_Delicias calientes
_Delicias de pato
_Descafeinado con leche
_Descafeinado sólo
***_Descanso semanal:
miércoles y domingos***
_Donuts de chocolate
***_Dorada con vinagreta
templada de gambas y
mòdena***
_Embutidos de caza

_Kristinak
_Krokantea
_Croissanta
_Bakailao-kroketak
_Urdaiazpiko-kroketak
_Ezti-kurruskaria
_Etxeko mamia

_Dastatzeko gaztak
***_Etxeko pastelak
dastatzeko***

_Gutizia beroak
_Ahate-gutiziak
_Kafeinagabea esnearekin
_Kafeinagabea hutsik
***_Asteko atsedeen-egunak:
asteazkenak eta igandeak***
_Txokolatzeko donutsak
***_Urraburua ganbekin eta
modenako ozipin-olio
epelarekin***
_Ehiza-hestebeteak

En este local existen a disposición de los señores clientes hojas de reclamaciones

En este precio no está incluido el 7% de i.v.a.

Endibias a la crema

Ensaimada

Ensalada caliente de mollejas y faisán

Ensalada china

Ensalada con pasta, queso y nueces

Ensalada de bogavante con vinagreta de trufas

Ensalada de brotes de soja

Ensalada de frutas con crema de yogur

Ensalada de la casa

Ensalada especial de la casa con trufas, magret y jamón de pato

Ensalada gourmet de lechugas con gulas y gambas

Ensalada mixta

Erreklamazio-orriak ditugu erabili nahi dituenaren esku

Prezio honetan ez dago sartua %7ko beza

Endibiak kremarekin

Ensaimada

Faisai- eta hazikontxoentsalada beroa

Entsalada txinatarra

Pasta, gazta eta intxaurren entsalada

Misera-entsalada trufazko ozpin-olioarekin

Soja-kimuen entsalada

Fruta-entsalada, jogurtkremarekin

Etxeko entsalada

Etxeko entsalada berezia trufekin, ahatepaparrarekin eta ahateurdaiazpikoarekin

Gourmet entsalada urazarekin, gulekin eta ganbekin

Entsalada mistoa

***Ensalada rusa;
ensaladilla; ensaladilla
rusa***

***Ensalada templada
de langostinos,
hongos y foie***

Ensalada verde

Entrantes

Entrecot a la pimienta

***Entrecot a la plancha
con guarnición***

***Entrecot con salsa
roquefort***

Entremeses de la casa

Entremeses variados

***Es necesario reservar
mesa con antelación***

***Escalope de ternera
con verduras frescas
fritas***

Escalope empanado

Escalope milanesa

***Escalopines de ternera
reellenos de foie con
salsa de setas***

***Espaguetis a la
bolonesa***

Ensalada errusiarra

***Ensalada epela
otarrainxkekin,
onddoekin eta foiearekin***

Ensalada berdea

Hasierakoak

Entrekota piperbeltzarekin

***Entrekota plantxan
hornigaiarekin***

***Entrekota
roquefortsalsarekin***

Etxeko zizka-mizkak

Askotariko zizka-mizkak

***Aurrez eskatu behar da
mahaia gordetzeko***

***Txahal-eskalopea
barazki fresko frijituekin***

***Eskalopea ogi arrailetan
pasatuta***

Milanesa eskalopea

***Txahal-eskalopinak foiez
beteta onddo-saltsarekin***

***Espagetiak bolognako
erara***

_Espaguetis a la napolitana
_Espaguetis gratinados
_Espárragos a la vinagreta
_Espárragos dos salsas
_Espárragos rellenos
_Espárragos templados
_Espárragos trigueros a la plancha
_Especialidad de la casa
_Espinacas con jamón
_Espirales napolitana
_Estofado de zancarrón de ternera
_Festival de verduras con virtutas de jamón ibérico
_Filete con huevos y patatas
_Filetes de lenguado con setas y al aroma del vino blanco
_Flan al caramelo
_Flan casero; flan de la casa
_Flauta
_Foie a la plancha

_Espagetiak napoliko erara
_Espageti gainerreak
_Zainzuriak ozpin-oliotan
_Zainzuriak bi saltsarekin
_Zainzuri beteak
_Zainzuri epelak
_Gari-zainzuriak plantxan

_Etxeko berezitasuna
_Ziazerbak urdaiazpikoarekin
_Kiribilak napoliko erara
_Txahal-zangar erregosia

_Barazki-jaialdia urdaiazpiko iberiko izpituarekin

_Xerra arrautza eta patatekin
_Mihi-arrain xerrak perretxikoekin eta ardo zurizko aromarekin
_Karamelu-budina
_Etxeko budina

_Flauta
_Ahate-gibela plantxan

_Foie gras de oca
_Fondo de alcachofas con hígado de oca
_Fresas con zumo de naranja
_Fresones con queso fresco batido
_Fritos variados
_Fruta variada del tiempo
_Frutas escarchadas
_Gambas a la plancha
_Gambas al ajillo
_Gambas con setas y bambú
_Garbanzos de vigilia
_Gazpacho de tomate y albahaca con espuma de queso y datos de atún
_Gorrín al horno de leña
_Granizado de naranja
_Gratinado de mariscos
_Guarnición de pimientos rojos
_Guisantes con huevos escalfados

_Antzara-gibela
_Orburu-bihotza antzaragibelarekin
_Marrubiak laranjazukuarekin
_Baratze-marrubiak gazta fresko irabiatuarekin
_Askotariko frijituak
_Urte-sasoiko fruta-aukera
_Fruta antzigartuak
_Ganbak plantxan
_Ganbak baratxuriarekin
_Ganbak perretxikoekin etabanbuarekin
_Bijiliako txitxirioak
_Tomate- eta albakagazpatxoá, gaztaaparrarekin eta atunzátiekin
_Txerrikumea egur-labeen erreta
_Laranjazko izotz-edaria
_Itsaski gainerreak
_Piper gorrien hornigaia
_Ilarrak arrautza eskalfatuekin

_Guisantes salteados

_Habas con jamón

_Hamburguesa con patatas fritas

_Helado de la casa

_Hígado de oca fresco a las uvas; foie a las uvas

_Hígado encebollado; hígado con cebolla

_Hojaldre de puerros y setas con crema de marisco

_Hongos salteados

_Horno de leña

_Huevos al plato con guisantes

_Huevos con jamón y patatas

_Huevos escalfados

_Huevos fritos con chorizo

_Huevos fritos; huevos estrellados

_Huevos revueltos

_Infusión de manzanilla y menta

_Ilar salteatuak

_Babak urdaiazpikoarekin

_Hanburgesa patata frijituekin

_Etxeko izozkia

_Antzara-gibela mahatsarekin

_Gibela tipularekin

_Porruak eta perretxikoak hostorean, itsaskikremarekin

_Onddo salteatuak

_Egur-labea

_Arrautzak platerean eginda, ilarrekin

_Arrautzak urdaiazpikoarekin eta patatekin

_Arrautza eskalfatuak

_Arrautza frijituak txorizoarekin

_Arrautza frijituak

_Arrautza-nahaskia

_Kamamila eta mendazko infusioa

_Jabalí braseado con puré de manzana y de castaña

_Jamón cocido; jamón de york

_Jamón de jabugo

_Jamón ibérico

_Jamón ibérico de bellota

_Jamón serrano

_Jamoncitos de pollo a la sidra

_Jarra de sangría

_Kilometraje

_Lacitos

_Langosta a la plancha

_Langostinos a la americana

_Langostinos a la plancha

_Las bebidas, los cafés y los licores no entran en el menú

_Lasagna de verduras

_Leche frita con salsa de praliné

_Lechón asado y relleno

_Basurdea txingarretan egina, sagar- eta gaztainapurearekin

_Urdaiazpiko egosia

_Jabugo urdaiazpikoa

_Urdaiazpiko iberikoa

_Ezkur-iberikoaren urdaiazpikoa

_Urdaiazpiko serranoa

_Oilasko-izterrak sagardoarekin

_Sangria-pitxerra

_Kilometraje

_Begizta txikiak

_Otarraina plantxan

_Otarrainxkak salta amerikarraekin

_Otarrainxkak plantxan

_Edariak, kafeak eta likoreak ez dira menuan sartzen

_Barazki-lasagna

_Esne frijitua praliné saltsarekin

_Txerrikumea beteta eta erreta

<i>_Lengua en salsa</i>	<i>_Mihia saltsan</i>
<i>_Lenguado meunière</i>	<i>_Meunière mihi-arraina</i>
<i>_Lentejas guisadas</i>	<i>_Dilista gisatuak</i>
<i>_Libro de reservas</i>	<i>_Erreserba-liburua</i>
<i>_Licores</i>	<i>_Likoreak</i>
<i>_Lieber al vino rosado</i>	<i>_Erbia ardo gorriarekin</i>
<i>_Limonada</i>	<i>_Limonada</i>
<i>_Lomo de bacalao braseado</i>	<i>_Bakailao-solomoa txingarretan erreta</i>
<i>_Lomo de cerdo a la brasa</i>	<i>_Txerri-solomoa txingarretan erreta</i>
<i>_Lomo de merluza con cocoñas y almejas</i>	<i>_Legatz-solomoa kokotxekin eta txirlekin</i>
<i>_Lomo ibérico</i>	<i>_Solomo iberikoa</i>
<i>_Lubina a la sal</i>	<i>_Lupia gatzetan erreta</i>
<i>_Lubina al horno</i>	<i>_Lupia labean erreta</i>
<i>_Macarrones a la boloñesa</i>	<i>_Makarroiak bolognako erara</i>
<i>_Macarrones gratinados</i>	<i>_Makarroi gainerreak</i>
<i>_Macedonia de frutas</i>	<i>_Fruta-mazedonia</i>
<i>_Magdalenas</i>	<i>_Madalenak</i>
<i>_Magras con tomate</i>	<i>_Urdaiazpiko-xerrak tomatearekin</i>
<i>_Magret asado con salsa de avellanas, puré de manzana y canela</i>	<i>_Ahate-papar errea hursaltsarekin, sagar- prearekin eta kanelarekin</i>

Magret de pato a la brasa
Mallorquina
Manitas de cerdo y morros a la vizcaína
Manzana caramelizada
Manzanas asadas con hojaldre
Manzanilla
Marisco fresco
Marmitako
Medallones de bonito
Medallones de foie
Medallones de solomillo a la pimienta verde
Medialuna
Mejillones al vapor
Mejillones en escabeche
Melocotones al vino tinto
Melón con jamón
Membrillo; dulce de membrillo
Mendresca de bonito; ventresca de bonito

Ahate-paparra txingarretan erreta
Mallorkina
Txerri-hankak eta muturrak bizkaiko erara
Sagar karamelutua
Sagar erreak hostorearekin

Kamamila
Itsaski freskoa
Marmitakoa
Hegaluze-medailoiak
Foie-medailoiak
Azpizun-medailoiak piperbeltz berdearekin
Ilargierdia
Muskuiluak lurrunetan
Muskuiluak eskabetxean
Mertxikak ardo beltzarekin
Meloia urdaiazpikoarekin
Irasagar-gozokia

Hegaluze-mendrezka

_Menestra de verduras del tiempo

_Menú bajo en calorías

_Menú de degustación

_Menú de niños

_Menú del día

_Menú especial de la casa

_Menú vegetariano

_Menudillos de cordero

_Merluza a la plancha con espárragos

_Merluza a la romana

_Merluza a la vasca

_Merluza en salsa verde con almejas

_Merluza frita

_Mero en papillote con patatas panadera

_Migas de pastor

_Milhojas de arroz con leche en sorbete de canela

_Mollejas de cordero con pimientos verdes

_Mollejas salteadas con hongos

_Urte-sasoiko barazkimenestra

_Kaloria gutxiko menua

_Dastatzeko menua

_Umeentzako menua

_Eguneko menua

_Etxeko menu berezia

_Menu begetarianoa

_Bildots-barrukiak

_Legatza plantxan zainzuriekin

_Legatza erromako erara

_Legatza euskal erara

_Legatza saltsa berdean, txirlekin

_Legatz frijitua

_Meroa papillotean panadera patatekin

_Artzain-apurrak

_Arroz-esne milorria kanelazko sorbetearekin

_Arkume-hazikontxoak piper berdeekin

_Hazikontxo salteatuak onddoekin

_Morcilla de puerro con pimientos asados

_Morros de ternera en salsa de su cocción

_Mousse de chocolate con sorbete de mango

_Muslo de pato confitado

_Napolitana de chocolate

_Napolitana de crema

_Natillas con merengue

_Nécoras a la plancha

_Ostras

_Paella de cigalas y almejas

_Pajaritas

_Palmera

_Palmera de chocolate

_Palmerita

_Pan alemán

_Pan biológico

_Pan congelado

_Pan crujiente

_Pan crujiente de especias

_Porru-odolkia piper erreekin

_Txahal-muturrak, egositako saltsan

_Txokolate-moussesa mangosorbetearekin

_Ahate-izterra urinean emana

_Txokolatezko napolitana

_Kremazko napolitana

_Arrautzesnea merengearekin

_Nekorak plantxan

_Ostrak

_Zigala- eta txirla-paella

_Tximeletak

_Palmera

_Txokolatezko palmera

_Palmera txikia

_Ogi alemana

_Ogi biologikoa

_Izoztutako ogia

_Ogi kurruskaria

_Ogi kurruskari espeziaduna

_Pan de centeno

_Pan de leña

_Pan de molde; pan inglés

_Pan de pasas y nueces

_Pan de sésamo

_Pan de soja

_Pan de viena

_Pan español

_Pan integral

_Pan italiano

_Pan negro

_Pan precocido

_Pan sin sal

***_Panaché de verduras
frescas con vinagreta de
ajoblanco***

***_Panchineta caliente con
natillas***

_Pasta fresca

_Pastel de arroz

***_Pastel de hojaldre relleno
de manzana***

_Pastel de manzana

_Pastel de pescado

_Zekale-ogia

_Baserriko ogia

_Moldeko ogia

***_Mahaspasa eta
intxaurrezko ogia***

_Sesamo-ogia

_Ogi sojaduna

_Vienako ogia

_Ogi espainola

_Osoko ogia

_Ogi italiarra

_Ogi beltza

_Aurrez erretako ogia

_Ogi gatzgabea

***_Barazki freskozko
panatxea baratxuri
zurizko ozpinolioarekin***

***_Pantxineta beroa
arrautzesnearekin***

_Pasta freskoa

_Arroz-pastela

***_Hostore-pastela sagarrez
beteta***

_Sagar-pastela

_Arrain-pastela

_Pastel fluido de chocolate

_Pastel vasco

_Pastelería y bollería

_Pasteles surtidos

_Pastelitos

***_Patatas de cerdo a la
provenzal***

_Patata rellena de centollo

_Patatas a la crema

_Patatas a la panadera

_Patatas a la riojana

_Patatas fritas

***_Paté de foie gras de
canard***

_Pato a la naranja

***_Pechuga de pollo al
beicon***

_Pechuga villeroy

_Pencas de acelga rellenas

_Pepito de ternera

_Peras al vino tinto

_Peras con arroz con leche

_Percebes

_Txokolatzeko pastel biguna

_Euskal pastela

_Pastelak eta opilak

_Askotariko pastelak

_Pastel txikiak

***_Txerri-hankak proventzako
erara***

_Patata txangurruz betea

_Krema-patatak

_Panadera patatak

_Patatak errioxako erara

_Patata frijituak

_Ahate-gibelezko pateak

_Ahatea laranjarekin

***_Oilasko-bularkia
hirugiharrarekin***

***_Oilasko-bularkia villeroy
erara***

_Zerba-orrimami beteak

_Haragi-xerra ogitartekoa

_Udareak ardo beltzarekin

_Udareak arroz-esnearekin

_Lanpernak

_Perdiz encebollada
_Perdiz escabechada
_Perfecto de café
_Perrito caliente
_Pescadilla en salsa verde
_Pescado a la parrilla
_Pescado agridulce
_Pescado al horno
_Pescados del día a la brasa
_Petit choux de nata con chocolate
_Picatoste
_Pichón asado con cebolla confitada y compota de manzanas con nueces

_Pie de cerdo a la plancha
_Pierna de cordero al horno
_Pimiento morrón
_Pimientos a la leña caseros
_Pimientos de bacalao; pimientos rellenos de bacalao

_Eperra tipularekin
_Eperra eskabetxean
_Kafe-perfektua
_Saltxitxa-ogitartekoa
_Merlenka saltsa berdean
_Arraina parrillan erreta
_Arrain gazi-gozoa
_Arraina labean erreta
_Eguneko arrainak txingarretan erreta
_Esne-gainezko petit chouxak txokolatearekin
_Ogi-txigorkia
_Usakume errea tipula konfitatuarekin, sagarkonpotarekin eta intxaurrekin
_Txerri-hanka plantxan
_Arkume-izterra labean erreta
_Pipermorroa
_Etxeko piperrak egurrezko sutan erreta
_Bakailaoz betetako piperrak

**Pimientos de piquillo
rellenos de chipirón**

Pincho moruno

Piña helada

Piperrada con jamón

Pisto de bacalao

Pizza 4 fromaggi

Pizza 4 stagioni

Pizza margarita

**Plátano flameado con
licor**

Platos calientes

Platos combinados

Platos para llevar

Platos recomendados

**Pochas caseras con
chorizo y morcilla**

Poleo menta

Pollo agridulce

Pollo al ajillo

**Pollo asado al vinagre
de jerez**

Postre a elegir

**Pikillo piperrak txapiroiz
beteta**

Burruntzi-pintxoa

Anana izoztua

Piperrada urdaiazpikoarekin

Bakailao-pistoa

Lau gaztadun pizza

Lau urtaroko pizza

Margarita pizza

**Banana likorearekin
garreztatua**

Plater beroak

Plater konbinatuak

Etxera eramateko platerak

Plater gomendatuak

**Etxeko potxak txorizoarekin
eta odolkiarekin**

Txortaloa

Oilasko gazi-gozoa

Oilaskoa baratxuriarekin

**Oilasko errea jerez
ozpinarekin**

Azkenburukoa aukeran

_ Postre de temporada
_ Postres caseros
_ Postres variados
_ Potaje de alubias blancas
_ Primer plato
_ Profiteroles de chocolate
***_ Pudín de crabarroca;
pastel de cabracho***
***_ Pudín de langostinos y
setas***
***_ Pudín de manzana al
calvados***
***_ Puerros a la vinagreta;
puerros en vinagreta***
_ Pulpo a la gallega
_ Puré de castañas
***_ Puré de patata
duquesa***
_ Puré de verduras
_ Queso del país
***_ Queso idiazabal con
membrillo***
_ Rabo de buey en salsa
_ Rabo de ternera estofado

_ Urte-sasoiko azkenburukoa
_ Etxeko azkenburukoak
_ Askotariko azkenburukoak
_ Babarrun zurien eltzekaria
_ Lehenengo platera
_ Profiterolak txokolatearekin
_ Krabarroka-budina

***_ Otarrainxka eta
perretxikozko budina***
_ Sagar-budina calvadosekin

_ Porruak ozpin-oliotan

_ Olagarroa galiziako erara
_ Gaztaina-purea
_ Dukesa patata-purea

_ Barazki-purea
_ Bertako gazta
***_ Idiazabal gazta
irasagarrarekin***
_ Idi-isatsa saltsan
_ Txahal-isatsa erregosita

_Ración de patatas
_Ración para dos personas
_Rape a la americana
_Rape al horno co refrito y patatas panadera
_Raviolis
_Raya al horno con salsa de marisco
_Recomendaciones de la casa
_Redondo de ternera en su salsa con puré de patata
_Refrescos
_Refrito
_Relámpagos al fondant
_Relleno de gambas
_Repollo con patatas y beicon
_Repostería de la casa
_Reservado el derecho de admisión
_Revuelto de ajos frescos y gambas

_Patata-anoa
_Bi lagunentzako anoa
_Zapoa saltsa amerikarrarekin
_Zapoa labean olio errearekin eta panadera patatekin
_Ravioliak
_Arraia labean itsaskisaltsarekin
_Etxeak gomendatutako platerak
_Txahal-koxkorra saltsan, patata-purearekin
_Freskagarriak
_Olio errea
_Tximistak fondantearekin
_Ganba-betegarria
_Aza patatekin eta hiruhiharrarekin
_Etxeko gozoak
_Sarrera ukatzea erreserbatuta
_Baratxuri fresko eta ganben nahaskia

_Revuelto de hongos al foie caliente

_Riñones al jerez

_Risotto de almejas en salsa verde

_Risotto de arroz negro con ali-oli

_Rodaballo al aroma de albahaca y salsa de aceitunas negras

_Rodaballo relleno de marisco

_Rollitos de lenguado al horno con salsa de chacolí

_Rollo de primavera con ensalada

_Rosquillas de anís

_Sabayón de frambuesa

_Salmón ahumado

_Salmón fresco marinado en ensalada de cigalas y huevas de salmón

_Salmonetes a la parrilla

_Salpicón de hongos

_Salpicón de langosta

_Salsa agridulce

_Onddo-nahaskia antzaragibel beroarekin

_Giltzurrunak jerezarekin

_Txirla-risottoa saltsa berdean

_Arroz beltzezko risottoa ali-oliarekin

_Erreboiloaalbakaaromarekin eta oliba beltzen saltsarekin

_Erreboiloa itsaskiz beteta

_Mihi-arrain bilkariak labean eginak, txakolinsaltsarekin

_Udaberri-bilkaria entsaladarekin

_Anis-erroskillak

_Mugurdi-sabayona

_Izokin ketua

_Izokin fresko marinatua, zigala eta izokin-arraben entsaladarekin

_Barbarinak parrillan

_Onddo-salpikioa

_Otarraín-salpikioa

_Saltsa gazi-gozoa

_Salsa de berros
_Salsa de frambuesas
_Salsa de tomate
_Salsa roquefort
_Salsa rosa
_Salsa tártara
_Salsa verde
_Salteado de habitas y guisantes
_Sándwich de jamón
_Sándwich de la casa
_Sándwich mixto
_Sándwich vegetal
_Sapito con refrito marineró
_Sardinas
_Se admiten reservas

_Se reciben encargos de tartas
_Según peso
_Según precio de mercado; s.p.m.
_Segundo plato
_Servicio de cafetería y comedor

_Berro-saltsa
_Mugurdi-saltsa
_Tomate-saltsa
_Roquefort saltsa
_Saltsa arrosa
_Saltsa tartariarra
_Saltsa berdea
_Baba txiki eta ilar salteatuak
_Urdaiazpiko-sandwicha
_Etxeko sandwicha
_Sandwich mistoa
_Barazki-sandwicha
_Zapo txikia marinela erako olio errearekin
_Sardinak
_Mahaiak gordetzeko eskaerak onartzen dira
_Tartak egiteko mandatúak hartzen dira
_Pisuaren arabera
_Merkatuko prezioaren arabera
_Bigarren platera
_Kafetegi eta jangelako zerbitzua

_Sesos de ternera en salsa con setas de temporada

_Sidra

_Solomillo a la pimienta

_Solomillo al estilo chino

_Solomillo al foie con salsa de oporto

_Solomillo con guarnición

_Sopa de ajo

_Sopa de aleta de tiburón

_Sopa de ave

_Sopa de fideos

_Sopa de pescado

_Sopa fría de tomate

_Sopa juliana

_Sopaco; pan de sopa

_Sorbete de champagne

_Sorbete de limón al cava

_Sorbetes variados

_Soufflé de plátano

_Suprema de merluza al pisto

_Surtido de ahumados

_Txahal-muinak saltsan urtesasoiko perretxikoekin

_Sagardoa

_Azpizuna piperbeltzarekin

_Azpizuna txinatarren erara

_Azpizuna foiearekin eta oporto saltsarekin

_Azpizuna hornigaiarekin

_Baratxuri-zopa

_Marrazo-hegatsezko zopa

_Hegazti-zopa

_Fideo-zopa

_Arrain-zopa

_Tomate-zopa hotza

_Juliana zopa

_Zopako ogia

_Xanpain-sorbetea

_Limoi-sorbetea cavarekin

_Askotariko sorbeteak

_Banana-soufflea

_Legatz-zati goren a pistoarekin

_Askotariko ketuak

***_Surtido de helados;
helados variados***

_Surtido de repostería

_Tabla de ibéricos

_Tabla de quesos

***_Tacos de bacalao con
pimientos***

_Tallarines a la boloñesa

_Tallarines estilo shangai

_Tarta al whisky

***_Tarta casera de café
irlandés***

_Tarta con mantecado

_Tarta de la casa

_Tarta de manzana

***_Tarta de pera con
sorbete de frambuesa***

***_Tarta de queso con
mermelada de frutos
rojos***

_Tarta de trufas

_Tarta helada

_Tarta san marcos

_Tartaleta de bacalao

_Askotariko izozkiak

_Askotariko gozoak

_Iberiko-ohola

_Gazta-ohola

_Bakailao-zatiak piperrekin

_Tallarinak bolognako erara

_Tallarinak shangaiko erara

_Whiski-tarta

***_Kafe irlandarrezko
tarta, etxean egina***

_Tarta izozkiarekin

_Etxeko tarta

_Sagar-tarta

***_Udare-tarta
mugurdisorbetearekin***

***_Gazta-tarta fruitu gorrien
marmeladarekin***

_Trufa-tarta

_Tarta izoztua

***_San markos tarta
azkenburukoa***

_Bakailao-tartaleta

_Tartas variadas

_Té con leche

_Té con limón

_Té sólo

_Tejas de tolosa

_Ternera a la riojana

_Terrina de foie-gras natural

_Timbal de anchoas marinadas con tomate

_Tiramisú

_Tocino de cielo con culis de frambuesa

_Tomates rellenos

_Toro estofado

_Torrijas

_Tortas de frambuesa

_Tortilla a la española; tortilla de patátas

_Tortilla de bacalao

_Tortilla de espárragos

_Tortilla de jamón

_Tortillas variadas

_Tortita con nata y sirope

_Askotariko tartak

_Tea esnearekin

_Tea limoiarekin

_Te hutsa

_Tolosako teilak

_Txahala errioxako erara

_Gibel freskozko terrina

_Antxoa marinatuzko tinbala tomatearekin

_Tiramisua

_Aingeru-budina mugurdicoulisearekin

_Tomate beteak

_Zezen erregosia

_Torradak

_Mugurdi-opilak

_Patata-tortilla

_Bakailao-tortilla

_Zainzuri-tortilla

_Urdaiazpiko-tortilla

_Askotariko tortillak

_Opil txikiak esnegainarekin eta ziropearekin

***_Tostada con mantequilla
y mermelada***

_Trenza

***_Tronco de merluza a la
plancha***

_Trucha con jamón

***_Trufas de chocolate
variadas***

_Trufas heladas

***_Vainas salteadas; judías
verdes salteadas***

_Vaso de leche

_Verduras de temporada

_Vermouth blanco

_Vermouth rojo

***_Vichyssoise fría de
espárragos***

_Vieira al horno

_Vinagreta

_Vino blanco

_Vino crianza

_Vino de la casa

***_Vino del año; vino
cosechero***

***_Txigorkia gurinarekin
eta marmeladarekin***

_Trentza

_Legatz-trontzoa plantxan

***_Morue «ajoiarriero»;
morue à l'espagnole***

***_Txokolatezko trufa
askotarikoak***

_Trufa izoztuak

_Leka salteatuak

_Esne basoa

_Urte-sasoiko barazkiak

_Bermut zuria

_Bermut gorria

***_Zainzuri-vichyssoise
hotza***

_Bieira labean erreta

_Ozpin-olioa

_Ardo zuria

_Ardo ondua

_Etxeko ardoa

_Urteko ardoa

_Vino dulce

_Vino espumoso

_Vino recomendado

_Vino rosado

_Vino tinto

_Yema caramelizada

_Yemas de espárragos

***_Zumo de naranja
natural***

_Zumos naturales

_Zurito

_Ardo gozoa

_Ardo aparduna

_Gomendatutako ardoa

_Ardo gorria

_Ardo beltza

_Gorringo karamelutua

_Zainzuri-muturrak

_Laranja-zuku naturala

_Zuku naturalak

_Zuritoa