

A faint, light-colored illustration of a bull and a person is visible in the background. The bull is the central focus, and the person is positioned to the left of the word 'ERRAZKI'.

ERRAZKI
RESTAURANTE • ASADOR

www.asadorerrazki.com

-IVA no incluido-

Servicio Comensal

1,20 €

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota D.O.	19,75 €
Lomo Ibérico de Bellota D.O.	18,50 €
Surtidos Ibéricos D.O.	17,50 €
Queso Idiazabal	13,50 €
Pastel de Cabraroka	14,50 €
Cazuela de Pulpo con Langostinos al Ajillo	17,50 €
Pulpo A Feira	17,50 €
Tortilla de Bacalao al estilo Sagardoa (Sidreria)	12,00 €
Chorizo a la Sidra Natural Vasca	12,00 €
Chistorra de Arbizu al Txacoli	13,50 €
Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao (ud.)	3,00 €
Surtido de Croquetas Errazki	11,50 €
Mousse de Foie de Pato a la brasa con salsa de uvas	16,00 €
Mousse de Foie de Pato con rulo de cabra caramelizado con salsa de naranja	15,00 €
Lomos de Anchoa del Cantábrico sobre carpaccio de tomate (ud.)	3,00 €
Huevos Estrellados con Morcilla Ibérica y Piñones	9,50 €
Risotto Trufado de Boletus al aceite de Trufa Blanca	12,00 €

Sugerencias del Chef

Primeros (Platos de Cuchara)

Alubias de Tolosa con Matanza	10,50 €
Sopa de Pescado y Marisco	9,50 €
Sopa Zurrurutuna (Sopa de Bakalao)	8,50 €

Ensaladas y Verduras

Ensalada de Bogavante con vinagreta de mango	12,00 € p.p.
Ensalada de Queso de Cabra gratinado con nueces y miel de caña	12,50 €
Ensalada de pimientos asados con ventresca (natural o en escabeche)	12,50 €
Parrillada de Verduras de la huerta	13,50 €

Mariscos

Ostras SuperKing (ud.)	2,95 €
Almejas a la Bilbaina en salsa marinera o verde	16,50 €
Langostinos al ajillo	18,00 €
Gambas blancas a la parrilla	25,50 €

Arroces (mínimo 2 pers.)

Arroz Caldoso con Bogavante y Almejas	21,50 € p.p.
Arroz meloso a la marinera (con rape y langostinos)	20,50 € p.p.

Sugerencias del Chef

Pescados

Que decir tiene del Bacalao Giraldo de anzuelo del Atlántico Nordeste, curado en sal y desalado, que es por antonomasia unos de los simbolos distintivos de la gastronomía vasco-navara



Lomos de Bacalao Giraldo (Gadus Morhua)

A la Brasa

18,50 €

Al Pill-Pill

19,50 €

A la Vizcaina

18,50 €

Al Ajoarriero (con Huevo Frito)

18,50 €

Kokotxas de Bacalao al Pill-Pill o Rebozadas

18,50 €

Cazuela de Kokotxas en salsa verde con almejas

19,50 €

Merluza nacional al gusto:

A la vasca

16,50 €

A la parrilla con bilbaina

16,50 €

En salsa verde de sidra con almejas

17,50 €

Cogote a la parrilla con bilbaina

18,50 €

Lubina nacional sobre brotes de ajos

16,50 €

Chipirones encebollados al Txacoli

16,50 €

Sugerencias del Chef

Carnes

Las carnes rojas de la zona son peculiares por su enorme gustosidad

Entrecot de Buey a la Parrilla	15,50 €
Escalopines de Solomillo de Buey	17,50 €
Solomillo de Buey braseado a la Sal Maldón	19,50 €
Solomillo de Buey con Mousse de Foie en salsa de Trufa natural	21,50 €
Villagodio de Res 1 Kg. (para dos personas)	37,50 €
Txuleta de Villagodio de Res (500 grs.)	19,50 €
Steak Tartar de Solomillo de Buey (cortado a cuchillo)	21,00 €
Chuletillas de Cordero Lechal	16,50 €
Lomo de Buey a la Piedra (para 2 personas)	24,50 €
Salsas de Acompañamiento: Pimienta, Roquefort y Mostaza a la Antigua	2,00 €

Menú Infantil (hasta 11 años) 17,50 €

Escalope de Ternera a la Milanese
Delicias de Merluza rebozadas
Chuletillas de Cordero Lechal

Postre y Bebida

Sugerencias del Chef

Nuestros Postres

Repostería casera tradicional Vasco-Navarra

Pantxineta	5,50 €
Goxua	5,50 €
Olata rellena de Queso Idiazábal	5,50 €
Tarta de Queso Fresco Gazta	5,50 €
Crema de Yogur al Patxarán	5,50 €

Otros Postres

Brownie con Helado y Chocolate Caliente	5,00 €
Trio de Crêps (Chocolate, Frutos rojos y Crema Pastelera)	5,00 €
Arroz con Leche	5,00 €
Natillas al Huevo	5,00 €
Tarta Tiramisú	5,00 €

Nuestros Sorbetes

Sorbete de Manzana Verde
con Sidra Natural Vasca

Sorbete de Mandarina Imperial
con Vodka

Sorbete de Limón al Cava

5,00 €

Menú Sagardoa (Sidrería)

Para Dos Personas

Alubias de Tolosa
Tortilla de Bacalao
Lomo de Buey a la Piedra (fileteado)

Sorbete de Manzana Verde
con Sidra Natural Vasca o Goxua
y Café

Botella de Sidra Natural Vasca
o Botella Vino Gran Feudo Crianza

25 euros por persona

Menú Errazki

Para Dos Personas

Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao Giraldo
Chipirones Encebollados al Txacoli

Segundos a Elegir

Lubina asada a la Bilbaina
Entrecot de Buey a la Parrilla

Crema de Yogur al Patxarán
y Hojaldre de Crema de Orujo
y Café

Botella de Vino Crianza Gran Feudo

26,95 euros por persona

Menú Degustación

Para Dos Personas

Ensalada de Queso de Cabra gratinado
con Nueces
Pastel de Cabraroka
Pulpo a la Parrilla con aceite de Paprika

Bacalao al Pil Pil o a la Brasa
Escalopines de Solomillo de Buey
a la Sal Maldón o con Boletus

Botella de Vino Crianza Gran Feudo
o Botella de Sidra Natural Vasca
Agua, Refresco o Cerveza (por persona)

Surtido de Postres Caseros
y Café

35 euros por persona