

## Information about allergens Information sur les allergènes



**May you have any doubts, allergies or intolerances, please ask the headwaiter.**

**Although the allergen is not a dish ingredient, it can be found at trace level.**

En cas de doute, d'allergie ou d'intolérance, veuillez consulter la responsable de la salle.  
Même si l'allergène n'est pas un ingredient principal du plat, celui-ci peut contenir des traces.

**The prices at this menu include VAT**

TVA comprise.



**Cider house menu - Menu cidrerie..... 37,00 €**

**Cod omelette**



Omelette à la morue



**[Minimum of two people]**

**[Minimum 2 personnes]**

**Cod confit with green peppers**

Morue confite accompagnée de poivrons verts

**Charcoal grilled veal T-bone steak**

Côte de boeuf sur gril traditionnel

**Cheese, quince apple, walnuts, "tejas & cigarillos" (traditional sweets)**

Fromage, pâte de fruit aux pommes, noix, "tejas & cigarillos" (biscuits traditionnels)



**"Txotx" Cider (directly from the barrel)**



Cidre "totx" (directement du tonneau)

**Kids menu - Menu enfant..... 15,00 €**

**Croquettes, steak with French fries, dessert and beverages**

Croquettes, steak frites, dessert et boissons



## Starters - Entrées

### Iberian ham

Jambon ibérique ..... 20,00 €  
Half portion (11€) - demi-portion (11€)

### Caramelized foie and cheese with apple compote



Foie-gras caramélisé accompagné de fromage de chèvre et compote de pommes .... 18,50 €

### Salted anchovies with garlic and olive oil



Anchois avec ail et huile d'olive..... 14,50 €

### Assorted fried starters



Assortiment de fritures ..... 18,00 €

### Grilled pawns



Crevettes à la plancha ..... 22,00 €

### Vegetable tempura



Légumes en tempura ..... 18,00 €

### Scrambled eggs with mushrooms



Oeuf brouillés aux cèpes ..... 10,00 €

### Cod omelette



Omelette à la morue ..... 6,00 €



## Salads - Salades

### Charcoal grilled octopus salad with Vera paprika



Poulpe sur gril en salade avec piment "de la Vera" ..... 15,50 €

### Traditional mixed salad



Salade mixte traditionnelle..... 10,00 €

### Tomato salad with tuna belly (only in summer)



Salade de tomate et thon (seulement en été) ..... 12,00 €

### Cod salad with red peppers



Salade à la morue avec poivrons rouges..... 14,50 €

### Prawn salad



Salade de gambas..... 16,00 €

## Fish - Poissons

### Cod confit with Green peppers

Morue accompagnée de poivrons verts..... 12,20 €

### Cod "vizcaína" style (with tomato sauce and red peppers)

Morue en sauce Biscaye (sauce tomate et poivrons rouges)..... 15,50 €

### Hake cheeks in "pil-pil" sauce (with olive oil)

"Kokotxas" (bas-joues) de merlu sauce Pil-pil ..... 19,50 €

### Hake in cider sauce

Merlu sur sauce au cidre..... 18,50 € 

### Charcoal grilled fish

Poisson sur gril traditionnel

To share between 2 or 3 depending on the weight

À partager 2 ou 3 personnes en fonction de sa taille

Sea bream / Dorade ... 80 €/kg

Angler Fish / Lotte..... 50 €/Kg

Cod / Cabillaud ..... 40 €/Kg

Wild Turbot / Savage turbot ..... 66 €/Kg

Hake / Merlu ..... 40 €/Kg



## Meat - Viandes

### Duck magret with apple compote

Magret de canard avec compote aux pommes ..... 18,00 €

### Charcoal grilled suckling veal cutlets

Côtes de génisse sur gril traditionnel ..... 12,50 €

### Charcoal grilled veal fillet steak

Entrecôte sur gril traditionnel ..... 19,50 €

### Charcoal grilled veal T-bone steak


Côte de boeuf sur gril traditionnel ..... 40,00€/Kg

## Side dishes - Garnitures

### French fries

Frites ..... 3,50 €

### Green salad (lettuce and spring onions)

Salade verte (laitue et oignons)..... 3,00 € 
























### Red "piquillo" peppers

Poivrons rouges "piquillos" ..... 6,00 €

### Green peppers

Poivrons verts ..... 3,00 €

## Desserts

<b>Lourdes cheesecake</b> Cheesecake "Lourdès" .....	  	6,50 €
<b>Chocolate pearls</b> Perles de chocolat .....	   	6,50 €
<b>Apple bundle</b> Surprise aux pommes .....		6,50 €
<b>Cava sorbet</b> Sorbet au "cava" .....		6,50 €
<b>Egg pudding</b> Flan à l'oeuf.....	 	6,50€
<b>Cheese, quince apple, walnuts, "tejas &amp; cigarillos" (traditional sweets)</b> Fromage (AO Idiazabal), pâte de fruits aux pommes, noix, et biscuits traditionnels.....	   	4,50 €
<b>Rice pudding</b> Riz au lait.....		4,50 €
<b>Curd</b> Yaourt au lait de brebis .....		4,50 €
<b>Whisky ice cake</b> Glace au whisky .....	   	4,50 €
<b>"Bina-bina" artisanal ice creams</b> Glaces artisanales "Bina-bina" .....		2,50€
Extra ball +1€ / boule extra +1€		
Lemon / Citron		
Strawberry / Fraise		
Tangerine / Mandarine		
Vanilla / Vanille 		
Chocolate / Chocolat		
Cheese, quince apple, walnuts / Fromage + pâte de fruits aux pommes + noix 		

We serve in tub or wafer cone. It usually goes with a pastry so, in case of allergies, please, let us know.

Nous pouvons servir les glaces en terrine ou en cornet. Nous ajoutons aussi un biscuit. Nous prions donc de nous prévenir en cas d'allergie.

**Bread / Pain 1€**