

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 ingrédient principal du plat, celui-ci peut contenir des traces.

**The prices at this menu include VAT
TVA comprise.**



Cider house menu - Menu cidrerie..... 38,00 €

Cod omelette

[Minimum of two people]

Omelette à la morue

[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..... 15,50 €

Croquettes, steak with French fries, dessert and beverages

Croquettes, steak frites, dessert et boissons



Bread / Pain 1€

Starters - Entrées

Iberian ham

Jambon ibérique 20,40 €
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 19,00 €



Salted anchovies with garlic and olive oil

Anchois avec ail et huile d'olive..... 15,00 €



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 6,10 €



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..... 20,00 €



Fish - Poissons


Cod confit with Green peppers		
Morue accompagnée de poivrons verts.....		13,50 €
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		22,00 €
Hake in cider sauce		
Merlu sur sauce au cidre.....		18,50 €
Charcoal grilled fish		To share between 2 or 3 depending on the weight
Poisson sur grill traditionnel		À partager 2 ou 3 personnes en fonction de sa taille
		 
Sea bream / Dorade ... 80 €/kg		
Wild Turbot / Savage turbot 66 €/Kg		
Angler Fish / Lotte..... 50 €/Kg		
Cod / Cabillaud 42 €/Kg		
Hake / Merlu 44 €/Kg		
























Meat - Viandes

Duck magret with apple compote	
Magret de canard avec compote aux pommes	19,00 €
Charcoal grilled suckling veal cutlets	
Côtes de génisse sur grill traditionnel	13,00 €
Charcoal grilled veal fillet steak	
Entrecôte sur grill traditionnel	20,00 €
Charcoal grilled veal T-bone steak	
Côte de boeuf sur grill traditionnel	44,00€/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

Lourdes cheesecake Cheesecake "Lourdès"	  	6,80 €
Chocolate pearls Perles de chocolat	   	6,80 €
Apple bundle Surprise aux pommes	 	6,80 €
Cava sorbet Sorbet au "cava"		6,80 €
Egg pudding Flan à l'oeuf.....	 	6,80€
French toast Pain perdu.....		6,80€
Chocolate cake Gâteau au chocolat.....		6,80€
Cheese, quince apple, walnuts, "tejas & cigarillos" (traditional sweets) Fromage (AO Idiazabal), pâte de fruits aux pommes, noix, et biscuits traditionnels.....	  	4,80 €
Rice pudding Riz au lait.....		4,80 €
Curd Yaourt au lait de brebis		4,80 €
Whisky ice cake Glace au whisky	   	4,80 €
Glaces artisanales "Bina-bina"		2,50€

"Bina-bina" artisanal ice creams

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.