

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..... 40,00 €
Cod omelette   [Minimum of two people]
 Omelette à la morue
Cod confit with green peppers  [Minimum 2 personnes]
 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) & water (or 1 glass of wine, or 1 soda, or 1 bottle of cider)
 Cidre "totx" (directement du tonneau) et eau (ou 1 verre de vin, ou 1 soda, ou 1 bouteille de cidre)

Kids menu - Menu enfant..... 16,00 €
Croquettes, steak with French fries, dessert and beverages   
 Croquettes, steak frites, dessert et boissons

Bread / Pain 1€

Starters - Entrées

Iberian ham

Jambon ibérique 21,50 €
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 20,00 €



Croquettes and calamari

Croquettes et calamars..... 12,00€



Grilled pawns

Crevettes à la plancha 25,00 €



Vegetable tempura

Légumes en tempura 18,00 €



Scrambled eggs with mushrooms

Oeuf brouillés aux cèpes 10,00 €



Cod omelette

Omelette à la morue 9,00 €



Salads - Salades



Charcoal grilled octopus salad with Vera paprika

Poulpe sur gril en salade avec piment "de la Vera" 20,00 €



Traditional mixed salad

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



Tomato salad with tuna belly

Salade de tomate et thon 12,00 €



Cod salad with red peppers

Salade à la morue avec poivrons rouges..... 16,00 €




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

Poisson sur grill 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 90 €/kg

Wild Turbot / Savage turbot 66 €/Kg

Angler Fish / Lotte..... 55 €/Kg

Tuna belly / Ventrèche de thon..... 42 €/Kg

Hake / Merlu 45 €/Kg

Cod / Cabillaud 42 €/Kg



Meat - Viandes

Lamb chops with mashed potatoes

Côtelettes d'agneau avec purée de pommes de terre..... 22,00 €

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 48,00€/Kg

Side dishes - Garnitures

French fries

Frites 4,00 €

Green salad (lettuce and spring onions)

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



























Red "piquillo" peppers

Poivrons rouges "piquillos" 6,50 €

Green peppers

Poivrons verts 4,00 €

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.