



ERRAZKI
RESTAURANTE • ASADOR

www.asadorerrazki.com

-IVA no incluido-

Servicio de Comensal, pan y aperitivo

1,75€

Entrantes frios

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Jabugo.	21,00€
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate rallado.	5,00€
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación.	15,00€
Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con emulsión de Reguillos.	X€

Entrantes calientes

Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de bacalao embutidas.	19,50€
Pulpo a la parrilla con caramelo de pimentón y espuma de patata trufada (Estilo Sidreria).	21,50€
Tortilla de bacalao con huevos camperos y Piperrada.	15,00€
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas. Reducción al P.X.	13,50€
Txipirones braseados a la Sidra con cebolla caramelizada.	16,50€
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika.	14,50€
Croquetas XL Errazki.	12,50€
Orly de lomo de bacalao con miel de caña.	18,50€

Ensaladas

Nuestros brotes tiernos de Lechugas frescas son de la Huerta de Pealta

Pimientos asados en casa con ventresca de bonito del norte escabechado.	14,50€
Ensalada y vinagreta de Mango.	15,50€
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos.	13,50€

Para degustar con cuchara

Alubias de Tolosa

D.O. Guipúzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak.

12,00€

Pochas de Navarra (min. 2 pers.) (p/p)

En salsa marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante.

12,00€

Arroces D.O. Calasparra (min. 2 pers.) (p/p)

Arroz con Carabineros

con carabineros, chipirones y almejas y fumet de pescado.

23,50€

Arroz a la Marinera

En salsa marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante.

21,50€

Arroz caldoso con Bogavante

En salsa marinera con almejas, gambones y chipirones.

21,50€

Pescados

Qué decir del Bacalao de anzuelo del Atlántico Nordeste, curado en sal y desalado...

Este pescado es el símbolo distintivo de la gastronomía vasco-navarra

Nuestras recetas de bacalao

Al pil pil.

21,00€

A la Vizcaina.

21,00€

A la parrilla.

21,00€

A la Bilbaina.

21,00€

AL club ranero.

21,00€

Kokotxas de bacalao

Rebozadas con huevos camperos y aceite de oliva.	21,00€
Al pil pil tradicional.	21,00€
En fumet de salsa verde con almejas y gambones. (Donostiarra)	21,00€

Merluza nacional de pincho (del Puerto de Burela)

A la Koskera con salsa verde y almejas, langostinos, huevo de corral y "Poché".	19,50€
A la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina.	19,50€
Cogote de merluza, a la Bilbaina	23,50€

Tartar de atún rojo

Sobre pipirrana de tomate y aguacate con emulsión de trufa	21,00€
---	--------

Carnes

Las carnes rojas del norte de España son el simbolo del buen comer y el orgullo de nuestra gastronomía...

Lomo de vaca

Del lomo bajo, para compartir 2 personas (600 gr.).	35,00€
Entrecot de lomo alto (350 gr.).	19,50€

Solomillo de vaca madurada gallega

Con foie a la plancha de pato y salsa de trufa y graten de patata.	22,50€
A la parrilla con escamas de sal y patatas fritas.	21,50€
Steack tartar preparado en sala.	22,50€

Villagodio vaca gallega de 5 semanas de curación

Chuleta de vaca (1 kilo).	45,00€
Chuleta de vaca (500 gr.).	23,50€

Hamburguesa de vaca gallega

En pan cristal con foie de pato, cebolla caramelizada y queso D.O. Idiazabal.	17,50€
--	--------

Menú Infantil

17,50€

(hasta 11 años, validos sábados, domingos y festivos).

1^{er} Plato

Tortilla

de jamón Ibérico.

Croquetas XL Errazki

Chuleta de vaca Gallega

2^o Plato

Hamburguesa de pollo de corral
con huevo y patatas fritas.

San Jacobo de merluza nacional
relleno de jamón cocido y queso.

Cachopo de ternera a la Vasca
con jamón ibérico y queso

Postre

Casero o Helado

Bebida

