



ERRAZKI
RESTAURANTE • ASADOR

www.asadorerrazki.com

Chef José Luis Zuya

-IVA no incluido-

Servicio de Comensal, pan y aperitivo

1,75

Entrantes fríos

media

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Jabugo.	21,00€	11,00€
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate concasse.	5,00€	
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación.	15,00€	8,00€
Sardina ahumada sobre pipirrana de aguacate y mango con huevas de salmón.	4,50€	
Paté Bavaroise de pollo de corral Lumagorri al Pedro Ximénez y cebolla caramelizada.	16,50€	9,00€
Turrón de centolla y caviar de erizo sobre bisquet de cigalas y huevas de trucha.	18,00€	11,50€

Entrantes calientes

Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de lubina embutidas.	19,50€	12,00€
Pulpo a la parrilla sobre parmentier de trufa blanca, aceite de pimentón de la Vera y sal de vino navarro.	19,50€	12,00€
Tortilla de bacalao con huevos camperos y seta Vasca Perretxico.	15,00€	
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas y setas.	13,50€	7,00€
“Patatas Bravas 2.0” rellenas de emulsión de ali oli sobre nuestra salsa diablo y sal de vino navarro.	12,50€	
Txipirones de anzuelo braseados con ajillo de limón a la Ondarresa.	16,50€	
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika.	14,50€	8,00€
Croquetas XL de pollo de corral lumagorri con queso Idiazabal y caramelo de vino Pedro Ximénez.	12,50€	
Orly de lomo de bacalao con miel de trufa negra.	18,50€	

Ensaladas

Ensalada de pimientos asados en casa con ventresca de bonito del norte escabechado. 14,50€

Ensalada de tomate pata negra aliñado con salsa gremolata y lascas de jamón de pato. 15,50€

Ensalada de queso de cabra gratinado con miel de trufa negra y nueces de Pecan. 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, langostinos y chipirones en su toque picante. 12,00€

Alubias verdinas con bogavante (min. 2 pers.) (p/p)

En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones en su toque picante. 15,00€

Arroces (min. 2 pers.) (p/p)

Arroz meloso con Bivalvos

D.O. Calasparra con vieiras, berberechos, mejillones gallegos y almejas con fumet de pescado al azafrán. 24,50€

Arroz con Carabineros

D.O. Calasparra con carabineros, chipirones y almejas con fumet de pescado al azafrán. 23,50€

Arroz a la Marinera

En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones en su toque picante. 21,50€

Arroz caldoso con Bogavante

En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones. 21,50€

Pescados

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

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

Nuestras recetas de bacalao

		<u>media</u>
Al pil pil.	19,50€	12,50€
A la Vizcaina.	19,50€	12,50€
A la parrilla.	19,50€	12,50€
A la Bilbaina.	19,50€	12,50€
AL club ranero.	19,50€	12,50€
Al pil pil de plancton marino.	19,50€	12,50€

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 langostinos.	21,00€	
Al pil pil de plancton marino.	21,00€	

Merluza nacional de pincho

A la Koskera con salsa verde y almejas, langostinos, huevo de corral y crujiente de pan cristal.	19,50€	
A la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina.	19,50€	
Cogote de merluza, en salsa verde con almejas y langostinos.	22,50€	

Bonito del norte a la Arrantzale

Con salteado de cebolla y tomate pata negra con su toque picante.	18,00€	12,50€
-------------------------------------------------------------------	--------	--------

Tartar de atún rojo

Sobre pipirrana de tomate, aguacate y mango picante con emulsión de soja.	21,00€	
---------------------------------------------------------------------------	--------	--

Carnes

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

Lomo de vaca

Del lomo bajo, para compartir 2 personas (600 gr.). 29,50€

Entrecot de lomo alto (350 gr.). 18,50€

Solomillo de vaca gallega

Con foie fresco de oca, pan cristal y salsa de trufa. 21,50€

A la parrilla con escamas de sal. 19,50€

Steack tartar preparado en sala. 21,50€

Villagodio nacional de 5 semanas de curación

Para compartir para 2 personas (1 kilo). 42,00€

Chuleta individual, res gallega (500 gr.). 22,50€

Hamburguesa de ciervo

En pan cristal con foie de oca caramelizada, lascas de trufa negra y queso D.O. Idiazabal. 17,50€

Menú Infantil

(hasta 11 años, validos sábados, domingos y festivos). 17,50€

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.

(Postre y bebida)

Sugerencias del Chef



Entrantes fríos	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Jabugo														
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate concasse	●													
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación							●							
Sardina ahumada sobre pipirrana de aguacate y mango con huevas de salmón				●										
Paté Bavaoise de pollo de corral Lumagorri al Pedro Ximénez y cebolla caramelizada							●					●		
Turrón de centolla y caviar de erizo sobre bisquet de cigalas y huevas de trucha		●					●							●
Entrantes calientes														
Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de lubina embutidas	●			●										
Pulpo a la parrilla sobre parmentier de trufa blanca, aceite de pimentón de la Vera y sal de vino navarro							●					●		●
Tortilla de bacalao con huevos camperos y seta Vasca Perretxico			●	●										
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas y setas	●		●				●							
“Patatas Bravas 2.0” rellenas de emulsión de ali oli sobre nuestra salsa diablo y sal de vino navarro			●									●		
Txipirones de anzuelo braseados con ajillo de limón a la Ondarresa														●
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika												●		
Croquetas XL de pollo de corral lumagorri con queso Idiazabal y caramelo de vino Pedro Ximénez	●		●				●					●		
Orly de lomo de bacalao con miel de trufa negra	●			●										

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)
 Menú Infantil sin Alérgenos.

Ensaladas	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Ensalada de pimientos asados en casa con ventresca de bonito del norte escabechado				●										
Ensalada de tomate pata negra aliñado con salsa gremolata y lascas de jamón de pato														
Ensalada de queso de cabra gratinado con miel de trufa negra y nueces de Pecan							●	●						
Primeros Platos (Platos de cuchara)														
Alubias de Tolosa. D.O. Guipúzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak														
Pochas de Navarra. En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones en su toque picante		●												●
Alubias verdinas con bogavante. En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones en su toque picante		●												●
Arroz meloso con Bivalvos. D.O. Calasparra con vieiras, berberechos, mejillones gallegos y almejas con fumet de pescado al azafrán		●		●										●
Arroz con Carabineros. D.O. Calasparra con carabineros, chipirones y almejas con fumet de pescado al azafrán		●		●										
Arroz a la Marinera. En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones en su toque picante		●		●										●
Arroz caldoso con Bogavante. En salsa marinera con almejas, langostinos y chipirones		●		●										●

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustaceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuetes (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)
 Menú Infantil sin Alérgenos.

Pescados	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Bacalao al pil pil				●										
Bacalao a la Vizcaína				●										
Bacalao a la parrilla				●										
Bacalao a la Bilbaina				●										
Bacalao aL club ranero				●										
Bacalao al pil pil de plancton marino				●										
Kokotxas de bacalao rebozadas con huevos camperos y aceite de oliva	●		●	●										
Kokotxas de bacalao al pil pil tradicional				●										
Kokotxas de bacalao en fumet de salsa verde con almejas y langostinos		●		●										●
Kokotxas de bacalao al pil pil de plancton marino				●										
Merluza a la Koskera con salsa verde y almejas, langostinos, huevo de corral y crujiente de pan cristal		●	●	●										●
Merluza a la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina				●										
Cogote de merluza, en salsa verde con almejas y langostinos		●		●										●
Bonito del norte con salteado de cebolla y tomate pata negra con su toque picante				●										
Tartar de atún rojo sobre pipirrana de tomate, aguacate y mango picante con emulsión de soja				●		●					●			

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustaceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)
 Menú Infantil sin Alérgenos.

Carnes	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Lomo de vaca del lomo bajo														
Lomo de vaca entrecot de lomo alto														
Solomillo de vaca gallega con foie fresco de oca, pan cristal y salsa de trufa														
Solomillo de vaca gallega a la parrilla con escamas de sal												●		
Solomillo de vaca gallega Steak tartar preparado en sala			●							●				
Villagodio														
Hamburguesa de ciervo en pan cristal con foie de oca caramelizada, lascas de trufa negra y queso Idiazabal	●						●							
Menú Infantil *														
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	●		●				●							

* Disponibles sin alérgenos

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)
 Menú Infantil sin Alérgenos.