



 **ERRAZKI**
RESTAURANTE · ASADOR

www.asadorerrazki.com

-IVA no incluido-

Servicio de Comensal, pan y aperitivo

1,95€

Entrantes fríos

Jamón de bellota de ibéricos Carrasco D.O. Guijuelo	25,00€
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate rallado.	5,50€
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación.	17,50€
Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con emulsión de Piquillos y sus tostas.	19,50€
Foie de Micuit de pato con mermelada de pimientos y con pan brioche pasas.	23,50€
Antxoa de Santoña con huevas de Wasabi y concassé de tomate.	20,00€
Foie de Bacalao con Mermelada de naranja con pan brioche.	20,00€

Entrantes calientes

Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de bacalao embutidas.	21,50€
Pulpo a la parrilla con caramelo de pimentón de la Vera y espuma de patata trufada.	23,50€
Tortilla de bacalao con huevos camperos y Piperrada (Estilo Sidreria).	17,00€
Flor de alcachofas confitadas con crema del Casar y lascas de jamón ibérico	18,50€
Orly de lomo de bacalao con miel de caña	21,50€
Txipirones braseados a la Sidra con cebolla caramelizada y sal de ajo	18,95€
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika.	16,00€
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas en reducción de P.X.	15,00€
Croquetas XL Pollo Lumagorri con Idiazabal	14,50€
Croquetas XXL de Carabineros	18,50€

-IVA no incluido-

Pescados

Qué decir del Bacalao Salvaje de Alkorta, 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.	23,50€
A la Vizcaina.	23,50€
A la parrilla.	23,50€
A la Bilbaina.	23,50€
Al club Ranero.	23,50€

Kokotxas de bacalao

Rebozadas con huevos camperos.	23,50€
Al pil pil tradicional.	23,50€
En fumet de salsa verde con almejas y gambones. (Donostiarra)	23,50€

Merluza nacional de pintxo (del Puerto de Burela)

A la Koskera con salsa verde y almejas, gambones, huevo "Poché" de Corral.	21,50€
A la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina.	21,50€
Cogote de merluza, a la Bilbaina.	25,50€

Tartar de Atún rojo de Balfegó

al estilo Errazki.	23,50€
--------------------	--------

Tacos de Atún Balfegó

salteado con setas y salsa Ponzú	25,00€
----------------------------------	--------

Carnes

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

Txuleton de vaca mayor Dry Age 30/40 días (1 kilo)	55,00€
Txuleta de vaca mayor Dry Age 30/40 días (500 gr. aprox.)	27,50€
Lomo bajo, para compartir 2 personas (600 gr.).	40,00€
Entrecot de lomo alto (350 gr.).	22,50€
Solomillo de vaca mayor madurada	
Con foie de pato y salsa de trufa y graten de patata.	26,50€
A la parrilla con escamas de sal y patatas fritas.	25,50€
Steack tartar sobre tuétano(cortado a cuchillo).	25,00€
Hamburguesa de vaca mayor	18,50€
En pan cristal con foie de pato, cebolla caramelizada y queso D.O. Idiazabal.	
Rabo de vaca al vino de chocolate	19,50€

Menú Infantil

17,50€

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

1^{er} Plato

Tortilla de huevos camperos con jamón Ibérico.
Croquetas XL Errazki de Pollo y queso Idiazabal 2 uds.

2^o Plato

Hamburguesa de pollo de corral con huevo campero 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

-IVA no incluido-

Ensaladas

Nuestros Brotes tiernos de Lechugas frescas son de la huerta de Peralta

EL huertico, lo de siempre, como nunca

Ensalada de pimientos asados en casa con lomo de bonito del norte escabechado al Jerez.	17,50€
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos	15,50€
Ensalada de gambones salteados con vinagreta de mango.	17,50€
Ensalada de espinacas con queso feta y vinagreta de tomate.	17,50€

Para degustar con cuchara

Alubias de Tolosa

D.O. Guipúzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak.	15,00€
---	--------

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

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

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

Arroz con Carabineros

con chipirones, almejas y fumet de pescado.	25,50€
---	--------

Arroz a la Marinera

con almejas, gambones y txipirones en su toque picante.	23,50€
---	--------

Arroz caldoso con Bogavante

con almejas, gambones y txipirones.	23,50€
-------------------------------------	--------

Arroz negro

con sepia y ali-oli.	23,50€
----------------------	--------

-IVA no incluido-

Sugerencias del Chef

