

AITEN-ETXE

Hemen eta orain / Aquí y ahora

En esta casa se cocina con los cinco sentidos... y con alguno más. Lo que ves en esta carta no es solo comida: es presente servido en plato. Todo lo que llega a la mesa nace de lo que tenemos cerca y sentimos dentro. Sin prisas, sin trampas, con cariño. En cada receta hay memoria, intuición y un pellizco de rebeldía. Porque cocinar, para nosotros, también es una manera de estar vivos. De hablar sin palabras. Bienvenid@ a Aiten Etxe. Siéntate, disfruta. Lo demás ya está hecho.

La Chef, Rebeca Barainca

ENTRANTES

Selección de ostras Daniel Sorlut (por unidad):

Al natural.	5,30 €
Con caviar Per Sé Naccarii.	11€
Con ajo blanco y sorbete de pepino.	10€
A la brasa de carbón.	10€

Jamón Ibérico de jabugo cortado a cuchillo con pan cristal, tomate rallado de Zarautz y AOVE.	33€
Nuestras croquetas fluidas de begihaundi y pulpo.	26€
Nuggets de cochinitillo Segoviano, mayonesa de kimchi, lima y palo cortado.	32€
Ensalada de verduras de temporada mk0 en escabeche.	24€
Un clásico de nuestra Chef: Salmorejo de avellanas tostadas con helado de queso de cabra.	19€
Asadillo de morrones, yema curada y ventresca del Cantábrico .	26€
Garbanzos de temporada con bogavante azul del Cantábrico	47€

A LA PARRILLA

MARISCOS A LA PARRILLA

Bogavante azul del Cantábrico y ensalada de sus pinzas.	PSM
Cigalas.	PSM
Kiskillas acariciadas a la parrilla.	PSM
Gamba blanca de Huelva a la plancha.	36€

PESCADOS A LA PARRILLA

Besugo.	110€/Kg
Rodaballo.	100€/Kg
Rape.	77 €/Kg
Pulpo y papas Andinas de Blasenea nuestro mojo.	29€
Sarda Sarda encebollado, recuperamos el bonito del Norte original.	35 €
Kokotxas de merluza.	42€
Almeja fina marinera en salsa verde.	36€

A LA PARRILLA

CARNES A LA PARRILLA

Txuleta de vaca.	58€
Txuleta Premium de vaca nacional.	88€
Solomillo de vaca, foie y trufa de temporada.	41€
Pluma Ibérica de bellota Carrasco, con dos montaneras, macerada.	42€
Pato azulón al punto de 12 horas terminado a la brasa con mole y maíz.	35€
Cochinillo Segoviano asado al estilo tradicional y su jugo.	40€

GUARNICIONES

Patatas fritas Aiten-Etxe (con ajo y perejil)	10€
Piquillos confitados	15€
Ensalada de lechuga y cebolla KM0	10€

15€

POSTRES

Tablade quesos selección Aiten-Etxe.	22€
Brownie de chocolate blanco y helado de frambuesas.	12€
Tarta de manzana y helado de queso	12€
Sorbete de limón al cava.	10€
Frutas especiadas, sopa de kalamansi y helado de apio y lima.	14€
Tarta de queso con helado de vainilla.	10€