

AITEN-ETXE

Zure zain gaude gure jatetxean, Zarauzko historiaren parte den eraikin enblematiko honetan kokatua.

Hemen, tradizioak eta kalitateak agintzen dute: parrillan sukaldatzen dugu eta itsasora eta ingurura begiratzen dugu, tokiko eta sasoiko zaporea duen karta bat eskaintzeko. Hurbileko produktuan oinarritutako proposamen gastronomikoa, sormen eta originaltasunarekin landua.

Gozatu esperientzia gastronomiko ahaztezin batez, gure ardo nazional eta nazioarteko aukeraketarekin, gure plater bakoitzarekin maridaje perfektua eskaintzeko arretaz aukeratua.

Ongi etorri eta on egin.

HASTEKO

Ostra nazionalak edo frantsesak (unitateko):

Era naturalean.	5,30 €
Per Sé Naccarii kabiarrarekin.	11 €
'Ajo blanco' eta pepinoarekin.	9 €
Ikatz txingarretan.	7 €

Erreka: Etxean ketutako, Esa-ko ostadar amuarraina, erreka-
plaktonarekin, eskabetxe emulsioa eta tomate izozkia. 10 €

Gurin brioche-a, behi hirugiharra eta Per Sé Naccarii kabiarrarekin. 27 €

Eskuz moztutako jabugo iberiar urdaiazpikoa, ogi kurruskaria,
Zarautzeko tomate birringatua, O.O.B.E. 33 €

Etxean egindako olagarro eta begihaundi kroketa jarioak. 26 €

Bizkaiko Golkoko itsas anemonia, Aizarnazabaleko kiwiekin egindako
vinagreta Codium alga. 30 €

Behi isats Nuggets-ak, kimtxi emulsioarekin eta 'Palo Cortado'
ardoarekin. 32 €

Denboraldiko barazkien entsalada, eskabetxean. 18 €

Morroi piper, arrautz gorringo ondu eta mendrezka entsalada. 24 €

Babarrunak eta txirlak. 35 €

Eskwarekin jateko

PARRILLAN

ARRAINAK PARRILLAN

Bixigua.	100 € /Kg
Erreboiloa.	95 € /Kg
Zapoa.	70 € /Kg
Olagarroa eta hemengo patata Andinoa (0 km) gure mojoarekin.	29 €
Legatz ondu takoa eta honen arantzekin egindako emultsioa.	30 €
Bakailo takoa, honen kailuen pilpila eta planktona.	34 €
Almeja fina: Marinera edota "salsa verde" eretara.	35 €
Mihi-arraina, meunière erara.	40 €

HARAGIAK PARRILLAN

Behi txuleta.	55 € /Kg
'Premium' behi txuleta nazionala.	88 € /Kg
Behi azpizuna, sasoiko boletusak, foie.	30 €
Iberiar luma, bi urtez ezkurrez elikatua.	38 €
12 orduz sukaldatutako ahatea, mole eta artoarekin.	35 €
Temperatura baxuan egindako baserriko oilaskoa, parrillako txingarretan bukatua eta honen zukuekin.	33 €

OSAGARRIAK

Patatas frijituak.	10 €
Lodosako piper gorri konfitatuak.	15 €
Letxuga eta típula	10 €

POSTREAK

Sukaldariak aukeratutako gazten taula.	22 €
Algarrovo brownie eta masusta gorri izozkia.	11 €
Espeziadun turroia eta bioleta izozkia.	12 €
Meloi eta pepino sorbetea.	9 €
Limoi eta cava sorbetea.	9 €
Goxua.	10 €
Gazta tarta.	10 €