



























AITANA CARTA RESTAURANTE













ENTRANTES

- **CANUTILLO DE ATÚN** con arroz y guacamole       20,00€
- **TIRADITO DE HAMACHI** con ají amarillo y aguacate   19,00€
- **AGUACHILE DE LANGOSTINOS** con aguacate, coco y lima  18,00€
- **SASHIMI DE ATÚN** con salsa Ponzu    21,00€
- **TABLA DE JAMÓN** casa Alba  14/25,00€
- **SALCHICHÓN DEL BOSQUE** Euskal Txerri  16,00€
- **CHORIZO DE BELLOTA** casa Alba  15,00€
- **LÁMINAS DE ENTRECOT** curado en casa con Grana Padano     18,00€
- **TACO DE LECHÓN (2 Uds)** con pico de gallo 13,00€
- **TACO DE CRUJIENTE DE PATO** con salsa de tamarindo     16,00€





DE LA HUERTA

- **RODAJAS DE TOMATE** con vinagreta de piparras  13,00€
- **ALCACHOFAS** corazón de alcachofa confitada con mayonesa de ibérico y almendra   16,00€
- **BERENJENA CON BURRATA** vinagreta de piparras y polvo de tomate   17,00€
- **ENSALADA AITANA** alcachofa, bonito, tomate y patata con vinagreta de limón 16,00€

DEL MAR

- **PULPO ADOBADO** con patatas asadas, picada de cebolleta y piparra y crema de aguacate     28,00€
- **MERLUZA** en salsa verde de aguacate y almejas   28,00€
- **TATAKI DE ATÚN** con salsa verde de curry y patatas  31,00€
- **LUBINA A LA TALLA** para taquear con adobo de perejil, adobo de tomate y chiles   45,00€
- **BACALAO** a la brasa con hongos  30,00€
- **ARROZ** con almejas   28,00€













DEL CAMPO

- **TXULETA TOMAHAWK (3 pax)** 90,00€
- **TXULETA T-BONE STEAK (2 pax)** 78,00€
- **ENTRECOT (400gr)** con mantequilla de romero y ajo asado 35,00€
- **SHORT RIB** Costilla de vaca deshuesada a baja temperatura     28,00€
- **PLUMA IBÉRICA** con apionabo y chalotas glaseadas   29,00€
- **CONTRAMUSLO** con chimichurri de naranja y patatas  18,00€

ACOMPAÑANTES

- **PIMIENTO PIQUILLO** 13,00€
- **PATATAS FRITAS** 7,00€
- **ENSALADA DE LECHUGA** 8,00€

POSTRES

- **CHOCOLATE EN TEXTURAS** brownie de cacao, cremoso con cardamomo, sorbete y crujiente    8,00€
- **PAVLOVA** con crema de mascarpone y frutos rojos   8,00€
- **CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYÁ** con frutos rojos   6,00€
- **LEMON PIE** crema de limón, crumble y merengue italiano    8,00€
- **TABLA DE QUESOS** de Elcano   11/18,00€

