




























AITANA CARTA RESTAURANTE











ENTRANTES

- **CANUTILLO DE ATÚN** con arroz y guacamole       20,00€
- **TIRADITO DE HAMACHI** con ají amarillo y aguacate   21,00€
- **AGUACHILE DE LANGOSTINOS** con aguacate, coco y lima  18,00€
- **SASHIMI DE ATÚN** con salsa Ponzu    24,00€
- **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  14,00€
- **ALCACHOFAS** corazón de alcachofa confitada con mayonesa de ibérico y almendra   18,00€
- **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   30,00€
- **VENTRESCA DE ATÚN** con curry verde y patatas  31,00€
- **RODABALLO SALVAJE**  80,00€kg.
- **BACALAO** a la brasa con hongos  30,00€
- **ARROZ** con almejas   28,00€












DEL CAMPO

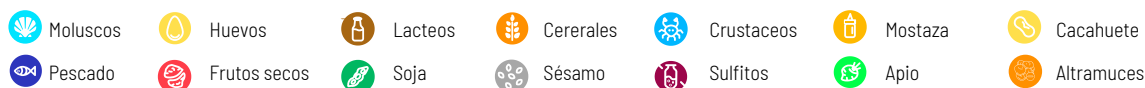
- **TXULETA TOMAHAWK (3 pax) 1,5kg.** 110,00€
- **TXULETA T-BONE STEAK (2 pax) 1kg.** 95,00€
- **ENTRECOT (400gr)** con mantequilla de romero y ajo asado 37,00€
- **SHORT RIB** Costilla de vaca deshuesada a baja temperatura    31,00€
- **PLUMA IBÉRICA** con apionabo y chalotas glaseadas   29,00€
- **CONTRAMUSLO** con chimichurri de naranja y patatas  20,00€

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    8,50€
- **PAVLOVA** con crema de mascarpone y frutos rojos   8,50€
- **CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYÁ** con frutos rojos   8,50€
- **LEMON PIE** crema de limón, crumble y merengue italiano    8,50€
- **TABLA DE QUESOS** de Elcano   11/19,00€









AITANA

CARTA RESTAURANTE











SARRERAKOAK

- **ATUN TUTUTXOA** arroz eta guakamolearekin       20,00€
- **HAMACHI TIRADATXOA** aji horia eta ahukatearekin   21,00€
- **OTARRAINXKA AGUATXILEA** ahukate, koko eta limarekin   18,00€
- **ATUN-SASHIMIA** Ponzu saltsarekin    24,00€
- **URDAIAZPIKO TAULA** Alba etxekoa  14/25,00€
- **BASOKO SALTXTXOIA** Euskal Txerri  16,00€
- **EZKUR-TXORIZOA** Alba etxekoa  15,00€
- **ENTREKOT-XERRA FINAK** etxean ondua Grana Padanorekin     18,00€
- **TXERRIKUME TAKOA** (2 ale) Pico de Gallo saltsarekin 13,00€
- **AHATE TAKO KURRUSKARIA** tamarindo saltsarekin    16,00€







BARATZETIK

- **TOMATE XERRAK** piparren ozpin-oliotan  14,00€
- **ORBURUAK** orburu-bihotz konfitatua iberiko eta almendrazko maionesarekin   18,00€
- **ALBERJINIA BURRATAREKIN** piparren ozpin-oliotan eta tomate-hautsarekin   17,00€
- **AITANA ENTSALADA** alkaxofa, hegaluzea, tomatea eta patata limoizko ozpin-olioarekin  16,00€

ITSASOKOAK

- **OLAGARRO ONTZUTUA** Patata erreekin, tipulin- eta piparra-xehatua eta aguakate-krema    28,00€
- **LEGATZA** aguakate eta txirla-saltsa berdean   30,00€
- **ATUN-MENDRESKA** curry berdearekin eta patatekin  31,00€
- **ERREBOILO BASATIA**  80,00€kg.
- **BAKAILAOA** txingarretan ondoekin  30,00€
- **ARROZA** txirlekin   28,00€

LANDAKOAK

- **TOMAHAWK TXULETA (3 lagun) 1,5kg.** 110,00€
- **T-BONE STEAK TXULETA (2 lagun) 1kg.** 95,00€
- **ENTREKOTA (400G)** erromero-gurinarekin eta baratxuri errearekin 37,00€
- **SHORT RIB (BEHI SAIHESKIA)** tenperatura baxuan eginda    31,00€
- **LUMA IBERIKOA** arbi-aipoaren purearekin eta txalota glasatuekin   29,00€
- **OILASKO IZTERRONDOA** laranja tximitxurri eta patatekin  20,00€

LAGUNTAILEAK

- **PIKILLO-PIPERRA** 13,00 €
- **PATATA FRIJITUAK** 7,00 €
- **LETXUGA-ENTSalADA** 8,00 €






















POSTREAK

- **TXOKOLATEA TESTURETAN** kakao browniea, kardamomo krema, sorbete eta crujiante    8,50€
- **PAVLOVA** mascarpone krema eta fruitu gorriekin   8,50€
- **MARAKUIAZKO CREME BRULEE** fruitu gorriekin   8,50€
- **LEMON PIE** limoi krema, crumblea eta merenge italiarra    8,50€
- **GAZTA TABLA** Elkano   11/19,00€







AITANA

CARTA RESTAURANTE











ENTRÉES

- **CORNETS** au thon au riz et guacamole      20,00€
- **TIRADITO DE POISSON HAMASHI** au piment jaune ají amarillo et avocat   21,00€
- **CREVETTES À L'AGUACHILE** (eau de piment) à l'avocat, noix de coco et lime  18,00€
- **SASHIMI DE THON** avec sauce Ponzu    24,00€
- **TABLE DE JAMBON** maison Alba  14/25,00€
- **SAUCISSON DE LA FORÊT** Euskal Txerri  16,00€
- **GLAND CHORIZO** maison Alba  15,00€
- **ÉMINCÉ D'ENTRECÔTE** mûré maison avec du grana padano     18,00€
- **TACO AU COCHON DELAIT** Au pico de gallo (salsa fraîche mexicaine) (2 pièces) 13,00€
- **TACO CROUSTILLANT DE CANARD** à la sauce au tamarin    16,00€

DU VERGER

- **TOMATES EN RONDELLES** à la vinaigrette aux piments  14,00€
- **ARTICHAUTS** cœur d'artichaut confit avec mayonnaise d'ibérique et d'amande   18,00€
- **AUBERGINES À LA BURRATA** à la vinaigrette de piments et poudre de tomates   17,00€
- **SALADE AITANA** artichaut, bonite, tomate et pomme de terre avec vinaigrette de citron  16,00€

DE LA MER

- **POULPE MARINÉ** aux pommes de terres rôties, brunoise d'oignons et de piments et crème d'avocat    28,00€
- **MERLU** en sauce d'avocat verte et palourdes   30,00€
- **VENTRESCA DE TUNA** avec curry vert et pommes de terre  31,00€
- **TURBOT SAUVAGE**  80,00€/kg.
- **CABILLAUD** à la braise avec des champignons  30,00€
- **RIZ** aux palourdes   28,00€

DU CHAMP

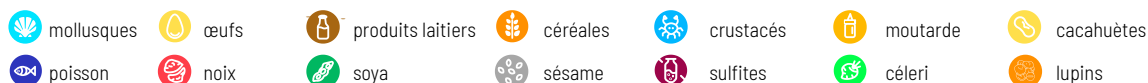
- **STEAK TOMAHAWK** (3 personnes) 1,5 kg. 110,00€
- **T-BONE STEAK** (2 personnes) 1 kg. 95,00€
- **ETRECÔTE (400 g)** au beurre romarin et ail noir grillé 37,00€
- **SHORT RIB** (Côte de bœuf désossée) au feu doux    31,00€
- **PLUMA IBÉRIQUE** au céleri-rave et échalotes glacées   29,00€
- **POITRINE DE POULET** avec chimichurri d'orange et pommes de terre  20,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- **POIVRON DU PIQUILLO** 13,00€
- **FRITES** 7,00€
- **SALADE DE LAITUE** 8,00€























DESSERTS

- **CHOCOLAT EN TEXTURES** brownie au cacao, crémeux au cardamome, sorbet etcroustillant    8,50€
- **PAVLOVA** à la crème mascarpone et fruits rouges   8,50€
- **CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYA** aux fruits rouges   8,50€
- **LEMONPIE** crémeux citron, crumble et meringue italienne    8,50€
- **PLATEAU DE FROMAGES** affinés par la fromagerie ELKANO   11/19,00€









AITANA CARTA RESTAURANTE

STARTERS

- **TUNA CONE** with rice and guacamole       20,00€
- **HAMACHI TIRADITO** with yellow chilli and avocado   21,00€
- **PRAWN AGUACHILE** with avocado, coconut and lime  18,00€
- **TUNA SASHIMI** with Ponzu sauce    24,00€
- **HAM TABLE** house Alba  14/25,00€
- **FOREST SAUSAGE** Euskal Txerri  16,00€
- **ACORN CHORIZO** house Alba  15,00€
- **SIRLOIN STRIPS** home-cured with Grana Padano cheese     18,00€
- **PORK TACOS (2 pieces)** with Pico de gallo sauce 13,00€
- **CRUNCHY DUCK TACO** with tamarid sauce    16,00€







FROM ORCHARD

- **SLICED TOMATO** with Basque chilli pepper vinagrette  14,00€
- **ARTICHOKES** confit artichoke hearts with Iberian mayonnaise and almond   18,00€
- **AUBERGINE WITH BURRATA CHEESE** Basque chilli pepper vinagrette with tomato powder   17,00€
- **AITANA SALAD** alcachofa, bonito, tomato and potato with vinagreta of lemon  16,00€

FROM SEA

- **OCTOPUS ADOBO** with roast potatoes, spring onions, Basque chilli peppers and avocado cream Picada    28,00€
- **HAKE** in green avocado sauce and clams   30,00€
- **TUNA SEINERS** with Green Curry and Potatoes  31,00€
- **WILD TURBOT**  80,00€kg.
- **Grilled COD** with mushrooms  30,00€
- **RICE** with clams   28,00€













OF THE FIELD

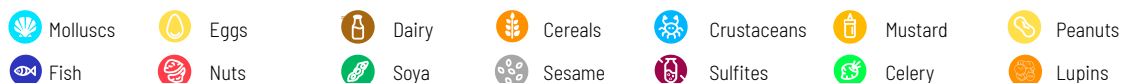
- **TOMAHAWK STEAK** (3 pax) 1,5 kg. 110,00€
- **T-BONE STEAK** (2 pax) 1 kg. 95,00€
- **SIRLOIN (400gr.)** with rosemary butter and Roasted black garlic 37,00€
- **SHORT RIB (boneless beef ribs)** cooked at low heat, with pickles and French lettuce    31,00€
- **IBERIAN PLUMA** pork shoulder loin with Celeriac and glazed shallots   29,00€
- **CHICKEN THIGHS with** orange chimichurri and potatoes  20,00€

ESCORTS

- **PIQUILLO PEPPERS** 13,00€
- **FRIED POTATOES** 7,00€
- **LETTUCE SALAD** 8,00€

DESSERTS

- **CHOCOLATE TEXTURES** fudge brownies, with creamy cardamom, sorbet and    8,50€
- **PAULOVA** with mascarpone cream And red berries   8,50€
- **PASSIONFRUIT CREME BRULEE** with red berries   8,50€
- **LEMON PIE** lemon cream crumble and Italian meringue    8,50€
- **CHEESE PLATTER** from Elcano   11/19,00€



AITANA

VINOS RESTAURANTE

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

- GRAMONA BRUT IMPERIAL 30,00€
- MESTRES BRUT NATURE 40,00€
- JUVE & CAMPS 21,00€

A.O.C. CHAMPAGNE

- LES VIGNES DE MONTGUEUX 70,00€
- GOSSET 80,00€
- BOLLINGER 80,00€
- JACQUESON 744 80,00€
- LALLIER R019 BRUT NON VONTAGE 75,00€

BLANCOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

- PRIMUS AMEZTOI 21,00€
- K5 24,00€
- TXOMIN ETXANIZ TX 24,00€
- AITAREN 33,00€

D.O. RIOJA

- REMIREZ DE GANUZA 45,00€
- MUGA 24,00€

D.O. VALDEORRAS

- OREMUS MANADOLAS FURMINT 2019 35,00€
- A COROA GODELLO 19,00€

D.O. RIAS BAIXAS

- DO FERREIRO 20,00€
- DESCONCIERTO 19,00€

D.O. SOMONTANO

- ENATE 234 20,00€

D.O.C.G.ASTI

- MOSCATO D'ASTI 17,00€

SIDRA

- SAIZAR BEREZI D.O. País Vasco 8,00€
- BEREZIARTUA BEREZI D.O. País Vasco 8,00€

ROSADOS

D.O. NAVARRA

- INURRIETA 15,00€

D.O. RIOJA

- XF SIERRA CANTABRIA 35,00€

TINTOS

D.O. RIOJA

- ALLENDE CRIANZA 35,00€
- FINCA LA MONTESA 20,00€
- CALADOS DEL PUNTIDO 30,00€
- MUGA CRIANZA. 29,00€
- MARQUES DE VARGAS RESERVA 32,00€
- RODA RESERVA 40,00€
- VALENCISO RESERVA 38,00€
- ÁNGELES DE AMAREN 26,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- MACÁN 85,00€
- CORIMBO 38,00€
- MORO 35,00€
- MALLEOLOUS 55,00€
- PAGO CARRAOVEJAS 49,00€
- PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 44,00€
- HACIENDA MONASTERIO 48,00€
- TOMAS POSTIGO 45,00€
- VEGA SICILIA VALBUENA 150,00€

D.O. TORO

- VICTORINO 60,00€
- ALABASTER 165,00€
- SAN ROMAN 50,00€
- CZ 18,00€

D.O. BIERZO

- PETALOS 33,00€

D.O. CASTILLA Y LEÓN

- PAGO DE LA OLIVA COUPAGE 28,00€

D.O. RIBERA SACRA

- ALGUEIRA 30,00€

FRANCIA

- CLAUDE VIELLES VIGNES BORGONA 52,00€

BAJA INTERBENCIÓN

- MICROCOSMICO 21,00€