




























# AITANA CARTA RESTAURANTE











## ENTRANTES

- **CANUTILLO DE ATÚN** con arroz y guacamole      22,00€
- **TIRADITO DE HAMACHI** con ají amarillo y aguacate   23,00€
- **AGUACHILE DE LANGOSTINOS** con aguacate, coco y lima  21,00€
- **SASHIMI DE ATÚN** con salsa Ponzu    25,00€
- **TABLA DE JAMÓN** Carrasco 100% ibérico  16/30,00€
- **SALCHICHÓN DEL BOSQUE** Euskal Txerri  17,00€
- **CHORIZO DE BELLOTA** Carrasco 100% ibérico  17,00€
- **LÁMINAS DE ENTRECOT** curado en casa con Grana Padano     20,00€
- **TACO DE LECHÓN ( 2 Uds)** con pico de gallo 15,00€
- **TACO DE CRUJIENTE DE PATO** con salsa de tamarindo    18,00€


## DE LA HUERTA

- **RODAJAS DE TOMATE** con vinagreta de piparras  15,00€
- **ALCACHOFAS** corazón de alcachofa confitada con mayonesa de ibérico y almendra   19,00€
- **BERENJENA CON BURRATA** vinagreta de piparras y polvo de tomate   18,00€
- **ENSALADA AITANA** alcachofa, bonito, tomate y patata con vinagreta de limón  18,00€

## DEL MAR

- **PULPO ADOBADO** con patatas asadas, picada de cebolleta y piparra y crema de aguacate    30,00€
- **MERLUZA** en salsa verde de aguacate y almejas   32,00€
- **VENTRESCA DE ATÚN** con curry verde y patatas  32,00€
- **RODABALLO SALVAJE**  85,00€/kg.
- **BACALAO** a la brasa con hongos  32,00€
- **ARROZ** con almejas   30,00€











## DEL CAMPO

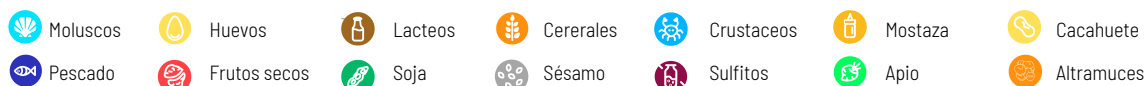
- **TXULETA TOMAHAWK (3 pax) 1,5kg.** 115,00€
- **TXULETA T-BONE STEAK (2 pax) 1kg.** 98,00€
- **ENTRECOT (400gr)** con mantequilla de romero y ajo asado 39,00€
- **SHORT RIB** Costilla de vaca deshuesada a baja temperatura    35,00€
- **PLUMA IBÉRICA** con apionabo y chalotas glaseadas   32,00€
- **CONTRAMUSLO** con chimichurri de naranja y patatas  22,00€

## 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    9,50€
- **PAVLOVA** con crema de mascarpone y frutos rojos   9,50€
- **CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYÁ** con frutos rojos   9,50€
- **LEMON PIE** crema de limón, crumble y merengue italiano    9,50€
- **TABLA DE QUESOS** de Elcano   13/24,00€









# AITANA

## CARTA RESTAURANTE











### SARRERAKOAK

- **ATUN TUTUTXOA** arroz eta guakamolearekin      22,00€
- **HAMACHI TIRADATXOA** aji horia eta ahukatearekin   23,00€
- **OTARRAINXKA AGUATXILEA** ahukate, koko eta limarekin  21,00€
- **ATUN-SASHIMIA** Ponzu saltsarekin    25,00€
- **URDIAZPIKO TAULA** Carrasco %100 ezkur iberiarra  16/30,00€
- **BASOKO SALTXTXOIA** Euskal Txerri  17,00€
- **EZKUR-TXORIZOA** Carrasco %100 ezkur iberiarra  17,00€
- **ENTREKOT-XERRA FINAK** etxean ondua Grana Padanorekin     20,00€
- **TXERRIKUME TAKOA** (2 ale) Pico de Gallo saltsarekin 15,00€
- **AHATE TAKO KURRUSKARIA** tamarindo saltsarekin     18,00€







### BARATZETIK

- **TOMATE XERRAK** piparren ozpin-oliotan  15,00€
- **ORBURUAK** orburu-bihotz konfitatua iberiko eta almendrazko maionesarekin   19,00€
- **ALBERJINIA BURRATAREKIN** piparren ozpin-oliotan eta tomate-hautsarekin   18,00€
- **AITANA ENTSALADA** alkaxofa, hegaluzea, tomatea eta patata limoizko ozpin-olioarekin  18,00€

### ITSASOKOAK

- **OLAGARRO ONTZUTUA** Patata erreekin, tipulin- eta piparra-xehatua eta aguakate-krema    30,00€
- **LEGATZA** aguakate eta txirla-saltsa berdean   32,00€
- **ATUN-MENDRESKA** curry berdearekin eta patatekin  32,00€
- **ERREBOILO BASATIA**  85,00€kg.
- **BAKAILAOA** txingarretan onddoekin  32,00€
- **ARROZA** txirlekin   30,00€













### LANDAKOAK

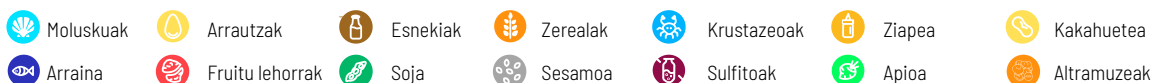
- **TOMAHAWK TXULETA (3 lagun) 1,5kg.** 115,00€
- **T-BONE STEAK TXULETA (2 lagun) 1kg.** 98,00€
- **ENTREKOTA (400G)** erromero-gurinarekin eta baratxuri errearekin 39,00€
- **SHORT RIB (BEHI SAIHESKIA)** tenperatura baxuan eginda    35,00€
- **LUMA IBERIKOA** arbi-aipoaren purearekin eta txalota glasatuekin   32,00€
- **OILASKO IZTERRONDOA** laranja tximitxurri eta patatekin  22,00€

### LAGUNTAILEAK

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

### POSTREAK






















- **TXOKOLATEA TESTURETAN** kakao browniea, kardamomo krema, sorbete eta crujiante    9,50€
- **PAVLOVA** mascarpone krema eta fruitu gorriekin   9,50€
- **MARAKUIAZKO CREME BRULEE** fruitu gorriekin   9,50€
- **LEMON PIE** limoi krema, crumblea eta merenge italiarra    9,50€
- **GAZTA TABLA** Elcano   13/24,00€









# AITANA

## CARTA RESTAURANTE











### ENTRÉES

- **CORNETS** au thon au riz et guacamole      22,00€
- **TIRADITO DE POISSON HAMASHI** au piment jaune ají amarillo et avocat   23,00€
- **CREVETTES À L'AGUACHILE** (eau de piment) à l'avocat, noix de coco et lime  21,00€
- **SASHIMI DE THON** avec sauce Ponzu    25,00€
- **TABLE DE JAMBON** 100 % bellota ibérique de Carrasco  16/30,00€
- **SAUCISSON DE LA FORÊT** Euskal Txerri  17,00€
- **GLAND CHORIZO** 100 % bellota ibérique de Carrasco  17,00€
- **ÉMINCÉ D'ENTRECÔTE** maturé maison avec du grana padano     20,00€
- **TACO AU COCHON DELAIT** Au pico de gallo (salsa fraîche mexicaine) (2 pièces) 15,00€
- **TACO CROUSTILLANT DE CANARD** à la sauce au tamarin    18,00€

### DU VERGER

- **TOMATES EN RONDELLES** à la vinaigrette aux piments  15,00€
- **ARTICHAUTS** cœur d'artichaut confit avec mayonnaise d'ibérique et d'amande   19,00€
- **AUBERGINES À LA BURRATA** à la vinaigrette de piments et poudre de tomates   18,00€
- **SALADE AITANA** artichaut, bonite, tomate et pomme de terre avec vinaigrette de citron  18,00€

### DE LA MER

- **POULPE MARINÉ** aux pommes de terres rôties, brunoise d'oignons et de piments et crème d'avocat    30,00€
- **MERLU** en sauce d'avocat verte et palourdes   32,00€
- **VENTRESCA DE TUNA** avec curry vert et pommes de terre  32,00€
- **TURBOT SAUVAGE**  85,00€/kg.
- **CABILLAUD** à la braise avec des champignons  32,00€
- **RIZ** aux palourdes   30,00€

### DU CHAMP

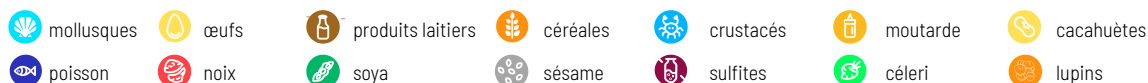
- **STEAK TOMAHAWK** (3 personnes) 1,5 kg. 115,00€
- **T-BONE STEAK** (2 personnes) 1 kg. 98,00€
- **ETRECÔTE (400 g)** au beurre romarin et ail noir grillé 39,00€
- **SHORT RIB** (Côte de bœuf désossée) au feu doux    35,00€
- **PLUMA IBÉRIQUE** au céleri-rave et échalotes glacées   32,00€
- **POITRINE DE POULET** avec chimichurri d'orange et pommes de terre  22,00€

### 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    9,50€
- **PAVLOVA** à la crème mascarpone et fruits rouges   9,50€
- **CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYA** aux fruits rouges   9,50€
- **LEMONPIE** crémeux citron, crumble et meringue italienne    9,50€
- **PLATEAU DE FROMAGES** affinés par la fromagerie ELKANO   13/24,00€









# AITANA CARTA RESTAURANTE

## STARTERS

- **TUNA CONE** with rice and guacamole       22,00€
- **HAMACHI TIRADITO** with yellow chilli and avocado   23,00€
- **PRAWN AGUACHILE** with avocado, coconut and lime  21,00€
- **TUNA SASHIMI** with Ponzu sauce    25,00€
- **HAM TABLE** 100% acorn iberian fed Carrasco ham  16/30,00€
- **FOREST SAUSAGE** Euskal Txerri  17,00€
- **ACORN CHORIZO** 100% acorn iberian fed Carrasco ham  17,00€
- **SIRLOIN STRIPS** home-cured with Grana Padano cheese     20,00€
- **PORK TACOS (2 pieces)** with Pico de gallo sauce 15,00€
- **CRUNCHY DUCK TACO** with tamarid sauce    18,00€







## FROM ORCHARD

- **SLICED TOMATO** with Basque chilli pepper vinagrette  15,00€
- **ARTICHOKES** confit artichoke hearts with Iberian mayonnaise and almond   19,00€
- **AUBERGINE WITH BURRATA CHEESE** Basque chilli pepper vinagrette with tomato powder   18,00€
- **AITANA SALAD** artichoke, tuna, tomato and potato with lemon vinagrette  18,00€

## FROM SEA

- **OCTOPUS ADOBO** with roast potatoes, spring onions, Basque chilli peppers and avocado cream Picada    30,00€
- **HAKE** in green avocado sauce and clams   32,00€
- **TUNA SEINERS** with Green Curry and Potatoes  32,00€
- **WILD TURBOT**  85,00€kg.
- **Grilled COD** with mushrooms  32,00€
- **RICE** with clams   30,00€












## OF THE FIELD

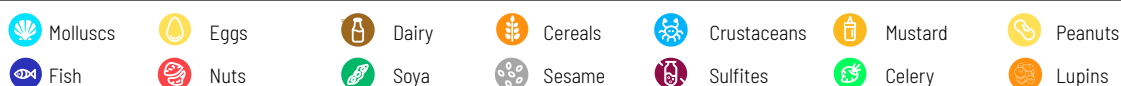
- **TOMAHAWK STEAK** (3 pax) 1,5 kg. 115,00€
- **T-BONE STEAK** (2 pax) 1 kg. 98,00€
- **SIRLOIN (400gr.)** with rosemary butter and Roasted black garlic 39,00€
- **SHORT RIB (boneless beef ribs)** cooked at low heat    35,00€
- **IBERIAN PLUMA** pork shoulder loin with Celeriac and glazed shallots   32,00€
- **CHICKEN THIGHS with** orange chimichurri and potatoes  22,00€

## ESCORTS

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

## DESSERTS

- **CHOCOLATE TEXTURES** fudge brownies, with creamy cardamom, sorbet and    9,50€
- **PAULOVA** with mascarpone cream And red berries   9,50€
- **PASSIONFRUIT CREME BRULEE** with red berries   9,50€
- **LEMON PIE** lemon cream crumble and Italian meringue    9,50€
- **CHEESE PLATTER** from Elcano   13/24,00€



# AITANA

VINOS RESTAURANTE

## ESPUMOSOS

D.O. CAVA

- GRAMONA BRUT IMPERIAL 34,00€
- MESTRES BRUT NATURE 42,00€

A.O.C. CHAMPAGNE

- LES VIGNES DE MONTGUEUX 80,00€
- GOSSET 80,00€
- BOLLINGER 80,00€
- JACQUESON 744 80,00€

## BLANCOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

- PRIMUS AMEZTOI 23,00€
- K5 25,00€
- TXOMIN ETXANIZ TX 25,00€
- AITAREN 35,00€

D.O. RIOJA

- MANZANOS BLANCO BARRICA 24,00€
- REMIREZ DE GANUZA 48,00€
- MUGA 26,00€

D.O. VALDEORRAS

- OREMUS MANADOLAS FURMINT 2019 42,00€
- A COROA GODELLO 21,00€
- LOURO GODELLO 38,00€

D.O. RIAS BAIXAS

- DO FERREIRO 24,00€
- DESCONCIERTO 22,00€

D.O. SOMONTANO

- ENATE 234 22,00€

D.O.C.G.ASTI

- MOSCATO D'ASTI 18,00€

## SIDRA

- SAIZAR BEREZI D.O. País Vasco 9,00€
- BEREZIARTUA BEREZI D.O. País Vasco 9,00€

## ROSADOS

D.O. NAVARRA

- INURRIETA 17,00€

D.O. RIOJA

- XF SIERRA CANTABRIA 38,00€

## TINTOS

D.O. RIOJA

- ALLENDE CRIANZA 38,00€
- FINCA LA MONTESA 24,00€
- CALADOS DEL PUNTIDO 34,00€
- MUGA CRIANZA 30,00€
- MUGA SELECCION ESPECIAL 48,00€
- MARQUES DE VARGAS RESERVA 38,00€
- RODA RESERVA 42,00€
- VALENCISO RESERVA 42,00€
- ÁNGELES DE AMAREN 28,00€
- MACÁN 85,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- CORIMBO 40,00€
- MORO 38,00€
- MALLEOLOUS 60,00€
- PAGO CARRAOVEJAS 55,00€
- PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 46,00€
- HACIENDA MONASTERIO 50,00€
- TOMAS POSTIGO 48,00€
- VEGA SICILIA VALBUENA 150,00€

D.O. TORO

- VICTORINO 65,00€
- ALABASTER 180,00€
- SAN ROMAN 55,00€
- CZ 24,00€

D.O. BIERZO

- PETALOS 35,00€

D.O. CASTILLA Y LEÓN

- PAGO DE LA OLIVA COUPAGE 30,00€

D.O. RIBERA SACRA

- ALGUEIRA 30,00€