

AITANA CARTA RESTAURANTE

ENTRANTES

- **TABLA DE JAMÓN** Carrasco 100% ibérico 🌾 15/28,00€
- **CECINA DE WAGYU** 30,00€
- **ANCHOAS** del Cantábrico 20,00€
- **RODAJAS DE TOMATE** con vinagreta de piparras 🍷 15,00€
- **ENSALADA AITANA** alcachofa, bonito, tomate, aguacate y patata con vinagreta de limón 🐟 18,00€
- **CANUTILLO DE ATÚN** con arroz y guacamole 🐟 🥚 🌾 🍷 🥬 22,00€
- **SASHIMI DE ATÚN** con salsa Ponzu 🐟 🥬 🌾 25,00€
- **LÁMINAS DE ENTRECOT** curado en casa con Grana Padano 🥚 🍷 🍷 🍷 20,00€
- **TACO DE CRUJIENTE DE PATO** con salsa de tamarindo 🌾 🍷 🍷 18,00€
- **TACO DE LECHÓN (2 Uds)** con pico de gallo 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€

DEL MAR

- **RAPE** 🐟 60,00€/kg.
- **PULPO ADOBADO** con patatas asadas, picada de cebolleta y piparra y cremoso de aguacate 🌊 🥬 🍷 29,00€
- **MERLUZA** en salsa verde y almejas 🌊 🐟 32,00€
- **BACALAO** a la vizcaína 🐟 32,00€
- **ARROZ** con almejas 🌊 🐟 29,00€

DEL CAMPO

- **TXULETA** nacional 75,00€/kg.
- **ENTRECOT (400gr)** con mantequilla de romero y ajo asado 38,00€
- **SHORT RIB** Costilla de vaca deshuesada a baja temperatura 🌾 🍷 🍷 32,00€
- **PLUMA IBÉRICA** con apionabo y chalotas glaseadas 🍷 🍷 32,00€

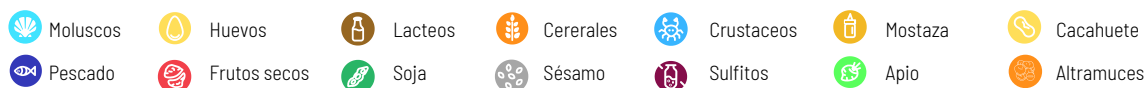
ACOMPAÑANTES

- **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€
- **TARTA DE QUESO HORNEADA** con frutos rojos y helado de sorbete de sidra 🍷 9,50€
- **LEMON PIE** crema de limón, crumble y merengue italiano 🥚 🍷 🍷 9,50€
- **TABLA DE QUESOS** de Elcano 🍷 🍷 13/24,00€























Pan, 1,50€ por persona 🌾












AITANA

CARTA RESTAURANTE






SARRERAKOAK

- **URDAIAZPIKO TAULA** Carrasco %100 ezkur iberiarra  15/28,00€
- **WAGYU-ZEZINA** 30,00€
- **ANTXOAK** Kantauri itsasokoak 20,00€
- **TOMATE XERRAK** piparren ozpin-oliotan  15,00€
- **AITANA ENTSALADA** alkatxofa, hegaluzea, tomatea, ahukatea eta patata limoizko ozpin-olioarekin  18,00€
- **ATUN TUTUTXOA** arroz eta guakamolearekin      22,00€
- **ATUN-SASHIMIA** Ponzu saltsarekin    25,00€
- **ENTREKOT-XERRA FINAK** etxean ondua Grana Padanorekin     20,00€
- **AHATE TAKO KURRUSKARIA** tamarindo saltsarekin    18,00€
- **TXERRIKUME TAKOA** (2 ale) Pico de Gallo saltsarekin 15,00€
- **ORBURUAK** orburu-bihotz konfitatua iberiko eta almendrazko maionesarekin   19,00€
- **ALBERJINIA BURRATAREKIN** piparren ozpin-oliotan eta tomate-hautsarekin   18,00€

ITSASOKOAK

- **ZAPOA**  60,00€kg.
- **OLAGARRO ONTZUTUA** patata erreak, tipulin eta piparra-xehatua eta ahukate-krematsurekin    29,00€
- **LEGATZA** aguakate eta txirla-saltsa berdean   32,00€
- **BAKILAOA** bizkaitar erara  32,00€
- **ARROZA** txirlekin   29,00€












LANDAKOAK


- **TXULETA** naziokoa 75,00€kg.
- **ENTREKOTA (400G)** erromero-gurinarekin eta baratxuri errearekin 38,00€
- **SHORT RIB (BEHI SAIHESKIA)** temperatura baxuan eginda    32,00€
- **LUMA IBERIKOA** arbi-aipoaren purearekin eta txalota glasatuekin   32,00€

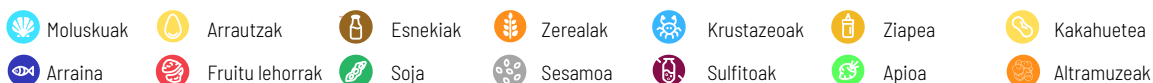
LAGUNTAILEAK

- **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€
- **GAZTA-TARTA LABEAN** fruitu gorriak eta sagardo-sorbete izozkiarekin  9,50€
- **LEMON PIE** limoi krema, crumblea eta merenge italiarra    9,50€
- **GAZTA TABLA** Elkano   13/24,00€























Ogia, 1,50€ pertsonako 




AITANA

CARTA RESTAURANTE

ENTRÉES

- **TABLE DE JAMBON** 100 % bellota ibérique de Carrasco  15/28,00€
- **VIANDE DE BŒUF SÉCHÉ WAGYU** 30,00€
- **ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE** 20,00€
- **TOMATES EN RONDELLES** à la vinaigrette aux piments  15,00€
- **SALADE AITANA** artichaut, bonite, tomate, avocat et pomme de terre avec vinaigrette de citron  18,00€
- **CORNETS** au thon au riz et guacamole      22,00€
- **SASHIMI DE THON** avec sauce Ponzu    25,00€
- **ÉMINCÉ D'ENTRECÔTE** maturé maison avec du grana padano     20,00€
- **TACO CROUSTILLANT DE CANARD** à la sauce au tamarin    18,00€
- **TACO AU COCHON DELAIT** Au pico de gallo (salsa fraîche mexicaine)(2 pièces) 15,00€
- **ARTICHAUTS** coeur 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€

DE LA MER

- **BAUDROIE**  60,00€/kg.
- **POULPE MARINÉ** aux pommes de terres rôties, brunoise d'oignons et de piments et avocat crémeux    29,00€
- **MERLU** en sauce d'avocat verte et palourdes   32,00€
- **MORUE** à la biscayenne  32,00€
- **RIZ** aux palourdes   29,00€











DU CHAMP


- **CÔTELETTES DE VEAU** nationale 75,00€/kg.
- **ETRECÔTE (400 g)** au beurre romarin et ail noir grillé 38,00€
- **SHORT RIB** (Côte de bœuf désossée) au feu doux    32,00€
- **PLUMA IBÉRIQUE** au céleri-rave et échalotes glacées   32,00€

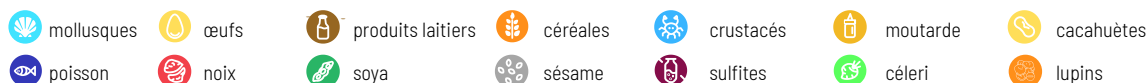
ACCOMPAGNEMENTS

- **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€
- **TARTE DE FROMAGE CUIT** avec fruits rouges et crème glacée à sorbet de cidre 9,50€
- **LEMONPIE** crémeux citron, crumble et meringue italienne    9,50€
- **PLATEAU DE FROMAGES** affinés par la fromagerie ELKANO   13/24,00€

Pain, 1,50€ par personne 



AITANA

CARTA RESTAURANTE

STARTERS

- **HAM TABLE** 100% acorn iberian fed Carrasco ham 🌿 15/28,00€
- **CURED WAGYU BEEF** 30,00€
- **ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA** 20,00€
- **SLICED TOMATO** with Basque chilli pepper vinagrette 🍷 15,00€
- **AITANA SALAD** artichoke, tuna, tomato, avocado and potato with lemon vinagrette 🐟 18,00€
- **TUNA CONE** with rice and guacamole 🐟 🍳 🌿 🌾 🥑 22,00€
- **TUNA SASHIMI** with Ponzu sauce 🐟 🥑 🌿 25,00€
- **SIRLOIN STRIPS** home-cured with Grana Padano cheese 🍳 🥛 🍷 🥛 20,00€
- **CRUNCHY DUCK TACO** with tamarid sauce 🌿 🍷 🍷 18,00€
- **PORK TACOS (2 pieces)** with Pico de gallo sauce 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€

FROM SEA

- **MONKFISH** 🐟 60,00€/kg.
- **MARINATED OCTOPUS** with roast potatoes, chopped chives and piparra and creamy avocado 🦑 🥑 🍷 29,00€
- **HAKE** in green avocado sauce and clams 🦑 🐟 32,00€
- **COD** Biscayan-style 🐟 32,00€
- **RICE** with clams 🦑 🐟 29,00€

OF THE FIELD

- **VEAL CHOP** national 75,00€/kg.
- **SIRLOIN (400gr.)** with rosemary butter and Roasted black garlic 38,00€
- **SHORT RIB (boneless beef ribs)** cooked at low heat 🌿 🍷 🥛 32,00€
- **IBERIAN PLUMA** pork shoulder loin with Celeriac and glazed shallots 🍷 🥛 32,00€

ESCORTS

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

DESSERTS

- **CHOCOLATE TEXTURES** fudge brownies, with creamy cardamom, sorbetand 🍳 🌿 🥛 9,50€
- **PAULOVA** with mascarpone cream And red berries 🍳 🥛 9,50€
- **CHEESECAKE AU FOUR** with glace sorbet aux fruits rouges et cidre 9,50€
- **LEMON PIE** lemon cream crumble and Italian meringue 🍳 🥛 🍷 9,50€
- **CHEESE PLATTER** from Elcano 🥛 🍷 13/24,00€

Bread, 1,50€ per person 🌿

