

AITANA

CARTA RESTAURANTE

FRÍOS

CECINA DE WAGYU Casalba













TABLA DE JAMÓN 100% IBÉRICO Carrasco 


TABLA DE JAMÓN 50% IBÉRICO Carrasco 




STEAK TARTAR de la casa      







ANTXOAS DEL CANTÁBRICO Matxitxako 




ENSALADILLA con mayonesa de siracha y lima    

PLATO DE BONITO con aceitunas, guindillas y antxoa  


TOSTA DE JAMÓN con pan cristal y tumaca 

TOSTA DE ARENQUE con pan cristal y cremoso de aguacate   

CANUTILLO DE ATÚN con arroz y cremoso de aguacate      





SASHIMI DE ATÚN con salsa ponzu   




VERDURA

ENSALADA DE TOMATE con vinagreta de piparras 

ENSALADA AITANA  

alcachofa, bonito, tomate, aceituna, aguacate y vinagreta de limón



ENSALADA DE BURRATA con pimiento asado, almendras y cebolla frita    



ENSALADA DE IDIAZABAL con lechuga, aguacate, nuez,   
manzana y vinagreta de albahaca

ALCACHOFA BRASA corazón de alcachofa con mayonesa de ibérico y almendra   

COLIFLOR ADOBADA con salsa de nuez de macadamia y aceite de harissa   

CALIENTES






MILHOJAS DE BERENJENA con pomodoro, mozzarella,  
espuma de parmesano, albahaca fresca y panko con pimentón

EMPANADA DE CARNE con tximitxurri (2 UDS)   




TACO DE PATO con salsa de tamarindo (4 UDS)    

TACO DE LECHÓN con pico de gallo, chicharrón, cremoso de aguacate y
salsa tatemada (2 UDS)

CROQUETA JAMÓN/BOLETUS (2 UNDS)   

SÁNDWICH CUBANO con lechón, aguacate y patatas fritas     




DEL MAR

PULPO ADOBADO con patatas asadas y cremoso de aguacate   



LOMO DE LUBINA ZARANDEADA  






con puré de piña y láminas de piña fresca, con salsa criolla

CARNES

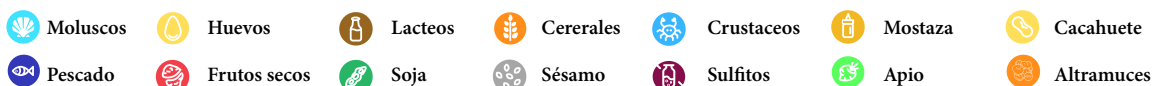
TAGLIATELLE con Ragú   

PLUMA IBÉRICA con apionabo y chalotas glaseadas   

SHORT RIB con puré de boniato (2 pax)  

HAMBURGUESA AITANA con queso, bacon y patatas fritas     

PAN POR PERSONA 



AITANA

MENU DU RESTAURANT

PORTIONS FROIDES

BŒUF FUMÉ WAGYU Casalba










PLANCHE DE JAMBON 100% IBÉRIQUE Carrasco 

PLANCHE DE JAMBON 50% IBÉRIQUE Carrasco 




STEAK TARTARE maison      







ANCHOIS AU CANTABRIQUE Matxitxako 




SALADE RUSSE avec de la mayonnaise à la syrah et au citron vert    

PLAT DE THON aux olives, piments et anchois  


TOAST AU JAMBON avec pain cristal et tumaca 

TOAST AU HARENG avec du pain cristal et de l'avocat crémeux   

CANUTILLO DE THON avec du riz et de l'avocat crémeux      

SASHIMI DE THON avec sauce ponzu   

LÉGUME

SALADE DE TOMATE avec vinaigrette piparra 

SALADE AITANA  

artichaut, thon, tomate, olive, avocat et vinaigrette au citron

SALADE DE BURRATA avec poivrons rôtis, amandes et oignons frits    

SALADE IDIAZABAL avec de la laitue, de l'avocat,   

des noix, de la pomme et une vinaigrette au basilic

ARTICHAUT GRILLÉ cœur d'artichaut au mayonnaise ibérique et amandes   

CHOU-FLEUR MARINÉ avec sauce aux noix de macadamia et huile d'harissa   

PORTIONS CHAUDES

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES avec pomodoro, mozzarella,  






mousse de parmesan, basilic frais et panko au paprika

TOURTE À LA VIANDE avec tximitxurri (2 unités)   




TACOS AU CANARD avec sauce au tamarin (4 unités)    

TACO AU COCHON DE LAIT avec pico de gallo, chicharrón, avocat crémeux et sauce tatemada (2 unités)

CROQUETTES DE JAMBON/CÈPES (2 unités)   

SANDWICH CUBAIN avec cochon de lait, avocat et frites     




FRUITS DE MER

POULPE MARINÉ avec pommes de terre rôties et avocat crémeux   



LONGE DE BAR GRILLÉE  




avec purée d'ananas et tranches d'ananas frais, avec sauce créole     

VIANDES

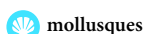
TAGLIATELLE avec Ragú   

PLUME IBÉRIQUE avec céleri-rave et échalotes glacées   

SHORT RIB avec purée de patates douces (2 pax)  

BURGER AITANA avec fromage, bacon et frites     

PAIN PAR PERSONNE 



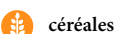
mollusques



œufs



produits laitiers



céréales



crustacés



moutarde



cacahuètes



poisson



noix



soya



sésame



sulfites



céleri



lupins

AITANA RESTAURANT MENU

COLD PORTIONS





BŒUF FUMÉ WAGYU Casalba

100% IBERIAN HAM BOARD Carrasco 

50% IBERIAN HAM BOARD Carrasco 




HOUSE STEAK TARTAR      







BAY OF BISCAY ANCHOVIES Matxixako 




RUSSIAN SALAD with syrah and lime mayonnaise    

TUNA DISH with olives, chili peppers and anchovy  


HAM TOAST with crystal bread and tumaca 

HERRING TOAST with crystal bread and creamy avocado   

TUNA CANUTILLO with rice and creamy avocado      

TUNA SASHIMI with ponzu sauce   




VEGETABLE


TOMATO SALAD with piparra vinaigrette 

AITANA SALAD  

artichoke, tuna, tomato, olive, avocado and lemon vinaigrette



BURRATA SALAD with roasted peppers, almonds and fried onions    

IDIAZABAL SALAD with lettuce, avocado, walnut, apple and basil vinaigrette   





GRILLED ARTICHOKE artichoke heart with Iberian ham mayonnaise and almonds   

MARINATED CAULIFLOWER with macadamia nut sauce and harissa oil   

HOT PORTIONS





EGGPLANT MILLEFEUILLE with pomodoro, mozzarella, parmesan foam, fresh basil and panko with paprika  

MEAT PIE with tximitxurri (2 units)   


DUCK TACO with tamarind sauce (4 units)    

SUCKLING PIG TACO with pico de gallo, chicharrón, creamy avocado and tatemada sauce (2 units)

HAM/BOLETUS CROQUETTES (2 units)   

CUBAN SANDWICH with suckling pig, avocado, and chips     




SEA FOOD

MARINATED OCTOPUS with roasted potatoes and creamy avocado   



GRILLED SEA BASS LOIN  






with pineapple puree and fresh pineapple slices, with creole sauce

MEATS

TAGLIATELLE with Ragú   

IBERIAN FEATHER with celeriac and glazed shallots   

SHORT RIB with sweet potato puree (2 pax)  

AITANA BURGER with cheese, bacon and fries     

BREAD PER PERSON 



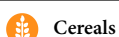
Molluscs



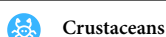
Eggs



Dairy



Cereals



Crustaceans



Mustard



Peanuts



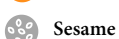
Fish



Nuts



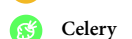
Soya



Sesame



Sulfites



Celery



Lupins

AITANA

CARTA RESTAURANTE

FRÍOS

CECINA DE WAGYU Casalba

TABLA DE JAMÓN 100% IBÉRICO Carrasco

TABLA DE JAMÓN 50% IBÉRICO Carrasco

STEAK TARTAR de la casa

ANTXOAS DEL CANTÁBRICO Matxixako

ENSALADILLA con mayonesa de siracha y lima

PLATO DE BONITO con aceitunas, guindillas y antxoa

TOSTA DE JAMÓN con pan cristal y tumaca

TOSTA DE ARENQUE con pan cristal y cremoso de aguacate

CANUTILLO DE ATÚN con arroz y cremoso de aguacate

SASHIMI DE ATÚN con salsa ponzu

VERDURA

ENSALADA DE TOMATE con vinagreta de piparras

ENSALADA AITANA

alcachofa, bonito, tomate, aceituna, aguacate y vinagreta de limón

ENSALADA DE BURRATA con pimiento asado, almendras y cebolla frita

ENSALADA DE IDIAZABAL con lechuga, aguacate, nuez,
manzana y vinagreta de albahaca

ALCACHOFA BRASA corazón de alcachofa con mayonesa de ibérico y almendra

COLIFLOR ADOBADA con salsa de nuez de macadamia y aceite de harissa

CALIENTES

MILHOJAS DE BERENJENA con pomodoro, mozzarella,
espuma de parmesano, albahaca fresca y panko con pimentón

EMPANADA DE CARNE con tximitxurri (2 UDS)

TACO DE PATO con salsa de tamarindo (4 UDS)

TACO DE LECHÓN con pico de gallo, chicharrón, cremoso de aguacate y
salsa tatemada (2 UDS)

CROQUETA JAMÓN/BOLETUS (2 UNDS)

SÁNDWICH CUBANO con lechón, aguacate y patatas fritas

DEL MAR

PULPO ADOBADO con patatas asadas y cremoso de aguacate

LOMO DE LUBINA ZARANDEADA

con puré de piña y láminas de piña fresca, con salsa criolla

CARNES

TAGLIATELLE con Ragú

PLUMA IBÉRICA con apionabo y chalotas glaseadas

SHORT RIB con puré de boniato (2 pax)

HAMBURGUESA AITANA con queso, bacon y patatas fritas

PAN POR PERSONA

AITANA

MENU DU RESTAURANT

PORTIONS FROIDES

BŒUF FUMÉ WAGYU Casalba
PLANCHE DE JAMBON 100% IBÉRIQUE Carrasco
PLANCHE DE JAMBON 50% IBÉRIQUE Carrasco
STEAK TARTARE maison
ANCHOIS AU CANTABRIQUE Matxitxako
SALADE RUSSE avec de la mayonnaise à la syrah et au citron vert
PLAT DE THON aux olives, piments et anchois
TOAST AU JAMBON avec pain cristal et tumaca
TOAST AU HARENG avec du pain cristal et de l'avocat crémeux
CANUTILLO DE THON avec du riz et de l'avocat crémeux
SASHIMI DE THON avec sauce ponzu

LÉGUME

SALADE DE TOMATE avec vinaigrette piparra
SALADE AITANA
artichaut, thon, tomate, olive, avocat et vinaigrette au citron
SALADE DE BURRATA avec poivrons rôtis, amandes et oignons frits
SALADE IDIAZABAL avec de la laitue, de l'avocat,
des noix, de la pomme et une vinaigrette au basilic
ARTICHAUT GRILLÉ cœur d'artichaut au mayonnaise ibérique et amandes
CHOU-FLEUR MARINÉ avec sauce aux noix de macadamia et huile d'harissa

PORTIONS CHAUDES

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES avec pomodoro, mozzarella,
mousse de parmesan, basilic frais et panko au paprika
TOURTE À LA VIANDE avec tximitxurri (2 unités)
TACOS AU CANARD avec sauce au tamarin (4 unités)
TACO AU COCHON DE LAIT avec pico de gallo, chicharrón,
avocat crémeux et sauce tatemada (2 unités)
CROQUETTES DE JAMBON/CÈPES (2 unités)
SANDWICH CUBAIN avec cochon de lait, avocat et frites

FRUITS DE MER

POULPE MARINÉ avec pommes de terre rôties et avocat crémeux
LONGE DE BAR GRILLÉE
avec purée d'ananas et tranches d'ananas frais, avec sauce créole

VIANDES

TAGLIATELLE avec Ragú
PLUME IBÉRIQUE avec céleri-rave et échalotes glacées
SHORT RIB avec purée de patates douces (2 pax)
BURGER AITANA avec fromage, bacon et frites

PAIN PAR PERSONNE

Le menu allergènes est à disposition des clients.

AITANA RESTAURANT MENU

COLD PORTIONS

BŒUF FUMÉ WAGYU Casalba
100% IBERIAN HAM BOARD Carrasco
50% IBERIAN HAM BOARD Carrasco
HOUSE STEAK TARTAR
BAY OF BISCAY ANCHOVIES Matxixako
RUSSIAN SALAD with syrah and lime mayonnaise
TUNA DISH with olives, chili peppers and anchovy
HAM TOAST with crystal bread and tumaca
HERRING TOAST with crystal bread and creamy avocado
TUNA CANUTILLO with rice and creamy avocado
TUNA SASHIMI with ponzu sauce

VEGETABLE

TOMATO SALAD with piparra vinaigrette
AITANA SALAD
artichoke, tuna, tomato, olive, avocado and lemon vinaigrette
BURRATA SALAD with roasted peppers, almonds and fried onions
IDIAZABAL SALAD with lettuce, avocado, walnut, apple
and basil vinaigrette
GRILLED ARTICHOKE artichoke heart with Iberian ham mayonnaise and almonds
MARINATED CAULIFLOWER with macadamia nut sauce and harissa oil

HOT PORTIONS

EGGPLANT MILLEFEUILLE with pomodoro, mozzarella, parmesan foam,
fresh basil and panko with paprika
MEAT PIE with tximitxurri (2 units)
DUCK TACO with tamarind sauce (4 units)
SUCKLING PIG TACO with pico de gallo, chicharrón, creamy avocado
and tatemada sauce (2 units)
HAM/BOLETUS CROQUETTES (2 units)
CUBAN SANDWICH with suckling pig, avocado, and chips

SEA FOOD

MARINATED OCTOPUS with roasted potatoes and creamy avocado
GRILLED SEA BASS LOIN
with pineapple puree and fresh pineapple slices, with creole sauce

MEATS

TAGLIATELLE with Ragú
IBERIAN FEATHER with celeriac and glazed shallots
SHORT RIB with sweet potato puree (2 pax)
AITANA BURGER with cheese, bacon and fries

BREAD PER PERSON

The allergen menu is available to customers.