

Bertakoteka

Norberak dastatzeko/Individuales

Urdaiazpiko Bertakroketa (2ud) <i>Bertakroketa de jamón (2ud)</i>	2,9
Izkira gabardina eran ali-oliarekin <i>Gamba a la gabardina y alioli</i>	3,5
Galparsoro briotxa, gurin kehetua eta Agirreoa antxoa <i>Brioche de Galparsoro, mantequilla ahumada y anchoa Agirreoa</i>	6,2
Bakailo gilda bere pilpilarekin <i>Gilda de bacalao con su pil-pil</i>	6

Elkarbanatzeko/Para compartir

Txerri rabiolia, ahate gibela eta mendiko angula <i>Ravioli de cerdo, foie y angula del monte</i>	28
Onttoak eta arrautza temperatura baxuan <i>Hongos</i>	30
Garaiko Barazkiak <i>Verduras de temporada</i>	25
Abakando entsaladila <i>Ensaladilla de bogavante</i>	38

Arrainak/Pescados

“AMA” legatza <i>Merluza “AMA”</i>	26
Arroza saltsa berdean txirlekin <i>Arroz en salsa verde con almejas</i>	28
Erreboilo errea bere menierrarekin <i>Rodaballo asado con su menier</i>	s.p.m
Bakailao kokotxak pilpiletan <i>Kokotxas de bacalao al pilpil</i>	39

Bertakoteka

Haragiak/Carnes

Masail gixatuak patata pure krematsuarekin <i>Carrilleras guisadas con puré cremoso de patata</i>	24
Luma errea laguntzailearekin <i>Pluma asada con guarnicion</i>	32
Goya azpizun tartarra <i>Tartar de solomillo Goya</i>	29
“Goya” premium txuleta <i>Txuleta lomo bajo premium “Goya”</i>	68€/kg

Lagungarriak/Acompañantes

Patata frijituak <i>Patatas fritas</i>	6
Letxuga eta tipulin entsalada <i>Ensalada de lechuga y cebolleta</i>	6
Pikillo piper erreak <i>Piquillos asados</i>	12

“Garaian garaikoa, eta bertakoa, bertakoarekin”

Azkenburukoak/Postres

“AMA” -ko gazta tarta

Tarta de queso “AMA”

8,5

Limoia eta pikuak

Limón e higos

8,5

Mami izozkia eta Balerdipekoren polena

Helado de cuajada con miel y polen de Balerdipeko

10

Pistatxo “koulant”-a (15 min)

Coulant de pistacho

10