

Bertakoteka

Individual tasting/Dégustation individuelle

Ham croquette <i>Croquette de jambon</i>	2,9
Gabardine shrimp and alioli <i>Gabardine de crevettes et alioli</i>	3,5
Galparsoro brioche, smoked butter and Agirreoa anchovy <i>Brioche Galparsoro, beurre fumé et anchois Agirreoa</i>	6,2
Cod gilda, with its pilpil <i>Morue Gilda, avec son pilpil</i>	6

To share/Partager

<i>Seasonal mushrooms</i> <i>Champignons rôtis de saison</i>	30
Pork ravioli, foiegrass, mushrooms <i>Ravioli de porc et foie gras avec champignons</i>	28
Seasonal vegetables <i>Légumes de saison</i>	25
Lobster salad <i>Salade de homard</i>	38

Fishes/Poisson

“AMA” hake <i>“AMA” merlu</i>	26
Rice with clams <i>Riz aux palourdes</i>	28
Roasted turbot and its menier <i>Turbot rôti et son menier</i>	s.p.m
Cod kokotxas in pilpil sauce <i>Kokotxas de morue à la sauce pilpil</i>	39

Bread will be served - 2,5€ per person - If you do not want bread, please let us know before the service starts

Pain servi - 2,5 € par personne. Si vous ne souhaitez pas de pain, merci de nous en informer avant le début du service.

Bertakoteka

Meats/Viandes

Braised cheeks with creamy mashed potatoes <i>Joues de porc braisées avec purée de pommes de terre crémeuse</i>	24
Roasted pig feather <i>Poitrine de porc rôtie</i>	32
Beef tenderloin tartar <i>Tartar du filet de bœuf</i>	29
“Goya” premium steak <i>Txuleta de longe basse de qualité supérieure « Goya »</i>	68€/kg

Sides / Accompagnements

Fries <i>Frites</i>	6
Lettuce and onion salad <i>Salade de laitue et d'oignons nouveau</i>	6
Roasted piquillo peppers <i>Poivrons piquillos rôtis</i>	12

“Accurate, timely and local, with local people”
« Précis, opportun et local, avec les gens locaux »

Desserts

“AMA” cheesecake
Gâteau au fromage « AMA »
8

Lemon texture and figs
Citron en textures et figues
8,5

Curd ice cream with Balerdipeko honey
Glace au lait caillé avec miel
10

Pistachio “coulant” (15 mins)
Coulant aux pistaches
9,5