BORA JAITXEA

TERRAZA 2020

Horario de cocina: de 19:30 21:30

Entrantes:

Jamón ibérico de bellota 34,10

Antxoas de Bermeo en salazón 24,00

Foie Mi-Cuit con crema de manzana y su pan 26,40

Ensalada mixta con bonito de Bermeo 14,00

Huevo de caserío a 65º sobre hongos de temporada y espuma de trufa 16,00

Arroz caldoso de cigalitas en aroma de curry 29,70

Verduritas salteadas con foie plancha 28,00

Gambas blancas de Huelva 28,60

Pulpo a la Gallega 29,70

Croquetas caseras de jamón ibérico 15,00

Rabas de Begihandi 15,00

10% IVA incluido

Pescados:

Kokotxas de merluza al pilpil 34,10

Merluza a la brasa con patata panadera 25,00

Bacalao al Pilpil o Vízcaina 26,40

Chipirones en su tinta 27,00

Otros pescados consultar .....

Carnes:

Chuleta de ganado mayor a la brasa con patatas fritas y ensalada 59,00 Kg.

Solomillo a la brasa con arroz cremoso de setas 28,60

Paleta de cordero al horno con ensalada 26,00

Postres:

Tartaleta soufflé de chocolate, caramelo y canela 12,65

Tarta Cheescake tropical 11,00

Tarta 4 chocolates 11,00

Helado casero variado 8,50

Ensalada de fruta 8,50

Queso Idiazabal y Manchego con membrillo 11,00

10% IVA incluido