

Ardo zuriak Vinos blancos

Katxiña Txakolina	12,50€
Aura (Verdejo)	14,75€
Terras Gauda (Albariño)	18,15€
Pago de Cirsus (Chardonnay)	14,30€
Valdesil (Godello) D.O. Valdeorras c. 2015	27,50€

Ardo gorriak Vinos rosados

Iñurrieta Mediodía (D.O. Navarra)	13,20€
Cresta Rosa Tempranillo	8,80€
Moscato D,Asti c. 2018	30€

Ardo beltzak Vinos tintos

Crianzas

Viña Salceda (D.O.C. Rioja)	14,30€
Muga (D.O.C. Rioja)	22€
Predicador (D.O.C. Rioja)	25,30
Baigorri (D.O.C. Rioja)	18,15€
Quinta de Tarsus (D.O. Ribera del Duero)	17,05€
Pruno (D.O. Ribera del Duero)	17,05€
Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	19,80€
Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)	33€

Reservas

Azpilicueta (D.O.C. Rioja)	18,15€
Remelluri (D.O.C. Rioja)	24,20€
Imperial (D.O.C. Rioja)	28,60€
Contino (D.O.C. Rioja)	28,60€
Ángeles de Ámaren (D.O.C. Rioja)	23,10€

Kabak Cavas

Terraprima	20,35€
Blanca Cusine	25,85€
Bertha Brut Nature Reserva (Josep Torres) c. 2016	22€

Txanpainak Champagnes

Bollinger Special Cuvée Brut	71,50€
Luis Roederer CRISTAL c.2009	275€
Möet Chandon Imperial Brut	49,50€
Möet Chandon Imperial Brut 37,5cl	27,50€
Perrier Jouet Grand Brut	51,15€
Mumm Cordon Rouge	41,80€

BEZ-a barne dago
IVA incluido



Hasteko Para empezar

Idi carpaccio, 180 egunez heldutua Carpaccio de buey con 180 días de maduración	26,90€
Extremadurako Denominazioa duten Iberiar ezkurtzerri aukeraketa (urdaiazpiko eta solomoa) Ibéricos de bellota con D.O. Extremadura (jamón y lomo).....	23,10€
Kantauri itsasoko antxoak xerrak oliba oliotan Filetes de antxoas del Cantábrico aceite de oliva Virgen Extra.....	17€
Kantauri itsasoko atun txiki mendreska piper ezberdinekin Ventresca de bonito del Cantábrico en aceite de oliva Virgen Extra con variedad de pimientos y cebolleta asada	15,40€
Nafar piriniotano Amurrainaren tartar-a, naranja, luzokerra eta bere arrautzekin Tartar de trucha del pirineo navarro, naranja, velo de pepino y sus huevas.....	19,25€
Abakando entsalada tomate ozpin olioarekin Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate.....	25,85€
Maria Pilarren kroketak Las croquetas de M ^a Pilar.....	8,80€
Txirlak parrilan erreta Almejas a la parrilla.....	25,75€
Legatz kokotxak parrilan erreta Kokotxas de merluza a la parrilla.....	31,25€
Txipiroiak parrillan, bere buruk Pelaio erara (temporadan) Txipirón a la parrilla con sus tentáculos a lo Pelaio (en temporada)	23,10€
Biera, parmentier, txipiroi tintazko apar eta urdaizpiko gatzarekin Carne de Vieira sobre parmentier, espuma de tinta de chipirón y sal de jamón.....	26€
Abakando krema bere haragi eta alga codium-ekin Crema de bogavante con su carne y alga codium	16€
Huelva-ko ganbak Gambas de Huelva a la plancha	23,10€
Olagarroa parrillan patata apar eta Vera-ko piperrautsekin Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimentón de la Vera.....	22€

Bodega Katxiñako parrilla La parrilla de la Bodega Katxiña

Kantauriko Abakandoa Bogavante del Cantábrico.....	71,50€/Kg
Bixigua Besugo.....	88€/Kg
Erreboiloa Rodaballo	66€/Kg
Zaharraren txuleta PREMIUM Chuleta de viejo PREMIUM	50,60€/Kg
Zaharraren txuleta Chuleta de viejo	42,90€/Kg
Pikilo erako piper konfitatuak Pimientos del piquillo confitados	9,65€
Letxuga eta tipulinan entsalada Ensalada de lechuga y cebolleta	4,40€
<i>Arrainek 1,2 kg inguruko pisua dute eta 2-4 pertsonen artean banatzeko dira. Los pescados pesan alrededor de 1,2 kg y son para compartir entre 2-4 personas.</i>	
<i>Txuletak 1 kg inguru pisatzen dute eta elkarren artean banatzeko dira. Las carnes pesan alrededor de 1 kg y son para compartir.</i>	

BEZ-a barne dago
IVA incluido

Etxeko gozokiak Dulces de la casa

Flan biguna, Armañac chantillya eta masusta gorritz lagunduta Flan ligero, chantilly de armañac, frambuesas con cítricos y pimienta Sichuan	8€
Kokozko esnearekin eginiko arroz esnea, pinaburu karamelizatua eta azafranarekin Arroz con leche de coco, piña caramelizada y azafrán....	8€
Torrada, almendra karamelizatua, aran conpota eta Arabiar kafezko hizozkiaz lagunduta Torrija, con crema de almendras, compota de ciruelas y helado de café arábico	8€
Sagar errea limoizko crumble-a eta konpota zagar hizozkiarekin Manzana asada en frío sobre crumble de limón y helado de manzana Reineta acompotada	8€
Ehunorri hostopila, krema eta toffez betea, Veracruz-eko banilla hizozkiarekin Milhojas de hojaldre, rellena de crema pastelera, espuma de toffé y helado de vainilla de Veracruz	8€
Coctail Katxiña fruta osmotizatuekin (digestio laguntzailea) Coctail Katxiña con frutas osmotizadas (digestivo).....	8€
Gazta ezberdinak Selección de quesos.....	9,50€
Txokolate eta almendrazko pastela, pinaburu sopa, txokolate zuridun hizozkia eta txokolate urtuarekin Pastel de chocolate y almendras, sopa de piña, helado de chocolate blanco y chocolate fluido	8€
Labean egindako gazta tarta Tarta de queso al horno con helado de vinagre y Módena y frambuesa	8€
<i>(Alergiaren bat izan ez gero, kontsultatu gure lan talseari) En caso de alergias o intolerancias consulte a nuestro personal)</i>	