

*Restaurante*  
**AKELARE**  
PEDRO SUBIJANA



**PARA EMPEZAR**

Mantequilla Diabólica  
Huevos fritos con Patatas fritas y Jamón  
Macaron (Gilda)  
Buñuelo de Carabineros  
Talo de Morcilla.

**ARANORI**

Huevo con Caviar sobre puré de Coliflor  
y Mantequilla de Cebollino

.....

Ostra a la Parrilla con Salsa de Ostra  
Terrina de Rabitos de Cerdo Ibérico

.....

Carpaccio de Pasta, Piquillo e Ibérico con Setas y Parmesano

.....

Foie a la Sartén con "Escamas de Sal y Pimienta en Grano"

.....

Merluza al Vapor de Algas. Plancton y Hoja de Ostra

.....

Calamar como un Risotto, Flor de Mantequilla

.....

Trinchado de Vacuno Mayor, Tendón y Piel lacada,  
"Patatas y Pimientos"

Ó

Royal de Pichón con Morokil

.....

Gin-Tonic en Plato

.....

"Xaxu" con Helado Espumoso de Coco

**Le ofrecemos la posibilidad de sustituir  
cualquiera de estos platos, con los del  
menú que elija**

Terrina de Sardinias, Crema de Pisto

Txipirón asado, Pimiento y Cebolla,  
Leño de Hojandre

Arroz con Coral de Gamba Roja  
y su Carpaccio

Lenguado con piel de algas Kombu.  
Fritura de sus espinas

Lomo de Cierva con Castañas y Tuberculos

Albaricoque "en Almibar",  
Helado de Almendra

"Frantxineta" frita, crema de Ruibarbo

**BEKARKI**

Gambas con Vainas al Fuego de Orujo y huevas del mar

.....

Tubérculos en Infusión de Hierbas

.....

Ensalada de Verduras del Huerto y Bogavante  
Cúpula de su Coral

.....

Kokotxa, emulsión de Pipas de Calabaza Pan de Ajo y Perejil

.....

Lubina "UMAMI", Ceviche Euskaldun

.....

Pulpo Mimético

.....

Presa de Ibérico a la Brasa con Risotto de semillas  
de Pimiento y Ajo en tres variantes

Ó

Pojarski de Ternera, Especiado

.....

El Postre de La Leche de Oveja

.....

Otra Tarta de Manzana

**Precio: 240 Euros por persona IVA incluido.  
(Bebidas aparte).**

## HASTEKO

Gurin Deabruarra  
Arrautz Prejituak, Patata Prejitu  
eta Urdaiazpikoarekin  
MaKaron (Gilda)  
Karabinero Berlina  
Odolki Taloa

### ARANORI

Arrautza Kaviarrarekin Azalore-purearen eta Tipulatxo-Gurinaren gainean

.....

Parrillan egindako Ostra bere Saltsarekin,  
Txerri Iberiar Buztantxoan Terrina

.....

Pasta Carpaccioa, Pikilloa eta Iberikoa Perretxiko  
eta Parmesanoarekin

.....

Foie freskoa zartaginean eginda, Gatza eta aleko Piper Beltzarekin

.....

Algen lurrunean egindako legatza. Plankton eta ostra orria

.....

Txipiroi Rissotoa, Gurin Lorea

.....

Idi-Okela Zatikatua, Tendoï eta Azal Kurruskaria"  
Patatak eta Piperrak"

Edo

Usakumearen Royala Morokilarekin

.....

Gin-Tonic platerean

.....

Xaxua Kokoaren izozki apartsuarekin

**Menuko edozein plater, eskeintzen  
dizkizuegun beste hauengatik ordezkatu  
ditzazkeue.**

Sardinien Terrina, Pisto Kremarekin

Txipiroi errea, Piperra eta Tipula,  
Hostorezko Egurra

Izkira Gorriaren Koralarrekin egindako  
Arroza eta bere Carpaccioa

Mihi-arraina Kombu algen azalarekin.  
Bere hezurran frijitua

Orein Errea Gaztaña eta Tuberkuloekin

Abrikota "Almibarrean" , Almendra Helatua

Frantxineta Frijitua, Ruibarbo Kremarekin

### BEKARKI

Ganbak Lekekin, Uxualaren suan eginak

.....

Tuberkuloak Belar Infusioan

.....

Baratzeko Barazki eta Abakando-Entsalada  
Bere Koralarren Kupula

Kokotxa, Kalabaza Hazien Emulsioa. Baratxuri eta Perrexil Ogia

.....

Lupia Umamiarekin eta "Euskaldun Cevichea"

.....

Olagarro Errea eta Alga Tenpuran

.....

Iberikoaren Presa Txingarretan, Piper Hazien  
eta Baratxurien Rissottoa hiru aldaeratan  
Edo

Txahal Pojarski Espeziatua

.....

Ardi Gaztaren Postrea

.....

Beste era bateko Sagar Tarta

Pertsonako 240 Euro, 10% BEZarekin.  
Edariak prezio horretatik kanpo daude.

**JUST TO BEGIN**

Diabolic Butter  
Fried eggs with potato chips and ham  
Macaron (Gilda)  
Red Prawns fritter  
Black pudding cookie

———— **ARANORI** ————

Egg with Caviar, on Cauliflower purée and Chive butter  
.....

Grilled Oyster with Oyster sauce  
Ibérico Pork Terrine  
.....

Pasta, Piquillo and Ibérico Carpaccio, Mushrooms and Parmesan  
.....

Sautéed Fresh Foie Gras with "Salt Flakes and Grain Pepper"  
.....

Hake in Seaweed steam. Plancton and Oyster Leaf  
.....

Squid as a Risotto, Butter Flower  
.....

Carved Beef, Tendon and lacquered Skin,  
"Potatoes and Peppers"  
Or

Pigeon Royal with "Morokil"  
.....

Gin-Tonic on a plate  
.....

"Xaxu" and foaming Coconut Ice Cream

**We offer you the possibility of  
substituting any of these dishes with  
those from the menu you choose**

Sardine Terrine, Pisto Cream

Roasted Squid, Pepper and Onion,  
Woody Puff Pastry

Rice with Red Prawns Coral and its  
Carpaccio

Sole with Kombu seaweed skin.  
Frying made of his bones

Deer loin with Chestnuts and Tubers

Apricot "in Syrup",  
Almond Ice Cream

Fried "Frantxineta", Rhubarb cream

———— **BEKARKI** ————

Prawns and Green Beans cooked in "Orujo" Flame, and Sea Roes  
.....

Tubers in Herbal Infusion  
.....

Garden Vegetables and Lobster Salad  
its Coral dome  
.....

Kokotxa, Pumpkin Seeds Emulsion Garlic and Parsley Bread  
.....

Sea Bass "UMAMI", Basque Ceviche  
.....

Mimetic Octopus  
.....

Grilled Iberic "Presal" with Pepper seeds  
and Garlic in three different versions  
Or

Spiced, Veal Pojarski

The Sheep Milk Dessert

Different Apple Tart

**240 Euros per person. 10% VAT Included.  
Drinks not included.**

## LES APÉRITIFS

Beurre Diabolique  
Oeufs frits avec des frites et du jambon  
Macaron (Gilda)  
Beignet de Crevettes Rouges  
Biscuit de Boudin Noir

### ARANORI

Oeuf au caviar, Purée de Chou-fleur et Beurre à la Ciboulette

.....

Huître Grillée avec sauce d'Huître  
Terrine Ibérique de Queue de Cochon.

.....

Carpaccio de Pâte, Piquillo et Iberico, Champignons et Parmesan

.....

Foie Gras Frais Poêlé à la "Fleur de Sel et Poivre en Grain"

.....

Colin à la Vapeur d'Algues. Plancton et Feuille d'Huître

.....

Calmar comme un Risotto, Fleur de Beurre

.....

Tranchée de Bœuf, Tendon et Peau laquée,  
"Pommes de Terre et Poivrons"

Ou

Royal de Pigeon avec "Morokil"

.....

Gin-Tonic à l'Assiette

.....

"Xaxu" et Mousse Glacée à la Noix de Coco

**On vous offre la possibilité de changer les plats  
des menus de dégustation  
par ces autres.**

Terrine de Sardine, Crème de Pisto

Chipiron à la Ligne grillé, Poivrons et Oignons,  
Bûcher de Pâte Feuilletée

Riz avec Corail de Crevette Rouge  
et son Carpaccio

Sole avec peau d'algue Kombu.  
Friture de ses épines

Filet de Biche, Châtaignes et Tubercules

Abricot "au Sirop",  
Glace aux Amandes

"Frantxineta" frite, crème de Rhubarbe

### BEKARKI

Crevettes et Haricots Verts au Feu de "Orujo" et les oeufs de mer

.....

Tubercules en Infusion d'herbes.

.....

Salade de Légumes du Jardin et Homard  
Dôme de son Corail

.....

Kokotxa, Émulsion de Graines de Citrouille Pain à l'Ail et Persil

.....

Loup de Mer "UMAMI", Ceviche Basque

.....

Poulpe Mimétique

.....

"Presa" d'Ibérique grillé, Risotto de graines de Poivron  
et Ail en trois versions

Ou

Pojarski de Veau, Epicé

.....

Le Dessert au lait de brebis

.....

Autre Tarte aux Pommes

**240 Euros Par personne. 10% TVA Inclus.  
Les boissons ne sont pas comprises.**