

AIXERROTA

CEVICHE Y TIRADITO

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO 24 €

MARISCOS Y PESCA DEL DÍA, CHALOTAS, BONIATO Y LECHE DE TIGRE DE ROCOTO.

CEVICHE AGILDADO 22 €

PESCA DEL DIA, PIPARRAS, AJÍ AMARILLO CON LECHE DE TIGRE DE ANCHOAS Y ACEITUNA.

TIRADITO DE ATÚN ROJO Y HONGOS 22 €

LÁMINAS DE ATÚN ROJO, PORTOBELLO, JUGO CÍTRICO DE PIQUILLOS Y MAYONESA DE SARMIENTO.

TIRADITO BLANCO Y GAMBONES 23 €

LÁMINAS DE PESCA DEL DIA, CREMA DE VIERAS, COLA DE GAMBONES AL ACHIOTE Y TOBIKKO.

ESPECIALES FRIOS

MIX DE TOMATE Y SARDINA AHUMADA 14 €

TOMATE CONFITADO CON ALIÑO DE TOMATES, PEPINO Y LOMOS DE SARDINA.

BOGAVANTE, PAPADA Y PIPERRADA 38 €

BOGAVANTE PAÍS, PAPADA DE CERDO IBÉRICO, PIPERRADA DE TOMATE Y YUZU DE AJÍ AMARILLO.

ROAST BEEF AIXERROTA 16 €

ROAST BEEF DE TERNERA CON SALSA DE ANCHOAS Y ALCAPARRAS, MOSTAZA Y MEMBRILLO.

TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY 18 €

SOLOMILLO DE BUEY PICADO, YEMA CURADA, ENCURTIDOS Y ARENQUE.

SERVICIO DE PAN

MIX DE PANES CON AOVE O MANTEQUILLA 3,5 €

PESCA CALIENTE

PESCADO BRASA Y SUDADO BLANCO 27 €

LOMO DE PESCA DEL DÍA, SUDADO DE VIEIRAS CON HUEVAS ARENQUE Y TRUCHA.

PESCADO, NAVAJAS Y SALSA VERDE DE HIERBAS 27 €

LOMO DE PESCA DEL DÍA, SALSA VERDE DE HIERBAS FRESCAS CON NAVAJAS, EMULSIÓN DE COLIFLOR Y AIRE DE LIMÓN

BACALAO, GARBANZOS Y ALMEJAS 28 €

LOMO DE BACALAO A LA BRASA CON ALMEJAS EN SU JUGO, GARBANZOS Y ESPINACAS.

TAGLIATELLE DE CENTOLLO A LA HUANCAÍNA 27 €

PASTA CASERA, CARNE DE CENTOLLO CON CREMA DE AJÍ AMARILLO Y PARMESANO.

ARROZ DEL MAR 27 €

EN HORNO A LEÑA, DE PESCADO Y MARISCOS DEL DÍA CON AJÍES AHUMADOS.

LANGOSTINO JUMBO Y TRUFA 36 €

LANGOSTINO JUMBO A LA BRASA CON BEARNESA DE CALABAZA Y TRUFA.

SE LLEVA A CABO LA CONGELACIÓN PREVIA DEL PESCADO QUE VA A SER CONSUMIDO EN CRUDO O SEMICRUDO, EN CUMPLIMIENTO CON EL REAL DECRETO 1420/2006, DE 1 DE DICIEMBRE, SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS. SE ENCUENTRA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO EU 1169/2011. LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE IVA.

AIXERROTA

CARNES ESPECIALES

MAGRET DE PATO 26 €
CON QUINOTO, JUGO DE FRUTOS ROJOS Y MAÍZ.

PALETILLA DE CORDERO LECHAL 85 €
CON SALSA DE SECO, TUBÉRCULOS Y VERDURAS.

RACK DE CERDO IBÉRICO 50 €
CON JUGO DE ADOBO, PURÉ DE MAÍZ Y TRUFA.

CORTES BRASA DEL MES

SOLOMILLO DE BUEY 16 € / 100 GR
ORIGEN: ESPAÑA

LOMO BAJO ANGUS SELECCIÓN 16 € / 100 GR
ORIGEN: ARGENTINA

PICAÑA WAGYU 24 € / 100 GR
ORIGEN: ARGENTINA

ENTRAÑA WAGYU 24 € / 100 GR
ORIGEN: ARGENTINA

CADA CORTE SE SIRVE AL PESO Y SE ACOMPAÑA CON DOS
GUARNICIONES A ELEGIR. LA PIEZA DE CADA CORTE ES DE 300 GR.
APROXIMADAMENTE.

GUARNICIONES

CREMOSO DE PATATAS 7 €
PATATAS COCKTAIL CON CHIMICHURRI 6 €

**COGOLLOS CON PARMESANO Y YEMA
CURADA 7 €**
VERDURAS BRASA EN HUATIA 6 €

PARA FINALIZAR

MANGO Y TRES LECHES 10 €
DADOS DE MANGO, BIZCOCHO DE TRES LECHES, MERENGUE
Y MENTA

GRANIZADO DE HIGOS 10 €
GRANIZADO DE HIGO CHUMBO, CHANTILLY DE MATCHA Y MAÍZ
MORADO

LUCUMITA 8 €
HELADO DE LUCUMA, CHIPS ANDINAS, ANÍS Y CHOCOLATE
PERÚ 75%

PURO CHOKO 10 €
MIX DE GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO DE 65 %, 35% O 75%
CON TUILE DE CACAO, SAL Y QUINUA CRUJIENTE.



SE LLEVA A CABO LA CONGELACIÓN PREVIA DEL PESCADO QUE VA A SER CONSUMIDO EN CRUDO O SEMICRUDO, EN CUMPLIMIENTO CON EL REAL DECRETO 1420/2006, DE 1 DE DICIEMBRE, SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS. SE ENCUENTRA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO EU 1169/2011. LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE IVA.