

AIXERROTA

ENTRANTES

CEVICHE AGILDADO 22 €

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

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO 24 €

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

TIRADITO DE ATÚN ROJO Y HONGOS 22 €

LÁMINAS DE ATÚN ROJO, PORTOBELLO, LECHE DE TIGRE DE ROCOTO Y MAYONESA DE SARMIENTO.

TIRADITO BLANCO Y GAMBONES 23 €

LÁMINAS DE PESCA DEL DÍA, CREMA DE VIEIRAS, COLA DE GAMBONES AL ACHIOTE Y TOBIKKO.

VIEIRA DEL PACIFICO 26 €

VIEIRA A LA PARRILLA, YUZU DE NECTARINA, MAHONESA DE AJO, CHALAQUITA Y BROTES.

MIX DE TOMATE Y SARDINA AHUMADA 14 €

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

ROAST BEEF AIXERROTA 16 €

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

FOIE MICUIT 20 €

CON CHUTNEY DE MANZANA Y PAN DE NUECES.

TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY 18 €

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

BOGAVANTE, PAPADA Y PIPERRADA 38 €

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

SERVICIO DE PAN

MIX DE PANES CON AOVE O MANTEQUILLA 3,5 €

PESCA CALIENTE

KOKOTXAS 26 €

DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUI SANTES Y BROTES DE ESPÁRRAGO TRIGUERO.

PESCADO BRASA Y SUDADO BLANCO 27 €

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

BACALAO, GARBANZOS Y ALMEJAS 28 €

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

ARROZ DEL MAR 27 €

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

PESCADO BRASA 27 €

SAPITO A LA BRASA CON SUQUET, PURÉ DE BONIATO ASADO Y MIX DE VERDURAS.

TAGLIATELLE DE CENTOLLO A LA HUANCAÍNA 27 €

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

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 ALÉRGICOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO EU 1169/2011. LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE IVA.

AIXERROTA

ESPECIALES

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

RACK DE CERDO IBÉRICO 28 €
ALIOLI DE PIMENTÓN Y MIEL, CON JUGO DE ADOBO, Y PASTEL DE CHOCLO.

CALLOS A LA BIZKAINA 22 €
CALLOS Y MORROS CON SALA BIZKAINA Y MIGAS DE PASTOR CON CHISTORRA.

ARROZ DE MONTAÑA 27 €
GUIISO DE SETAS EN ESCABECHE DE PIMENTÓN ACOMPAÑADO DE ENTRAÑA MARINADA.

CORTES BRASA

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

EL CORTE SE SIRVE AL PESO Y SE ACOMPAÑA CON UNA GUARNICIÓN A ELEGIR.

ESPECIAL: SALSA PIMIENTA VERDE 6 €

GUARNICIONES

VERDURAS BRASA EN HUATIA 6 €

PIMIENTOS ASADOS 6 €

PATATAS COCKTAIL CON CHIMICHURRI 6 €

CREMOSO DE PATATAS TRUFADA 7 €

PARA FINALIZAR

MANGO Y TRES LECHEs 10 €
DADOS DE MANGO, BIZCOCHO DE TRES LECHEs, MERENGUE Y MENTA.

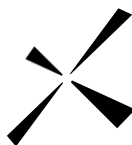
GRANIZADO DE MAÍZ MORADO 10 €
GRANIZADO DE MAÍZ MORADO, CRUMBLE DE CHOCOLATE BLANCO Y PETA ZETAS Y POLO DE MAÍZ MORADO.

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

GANACHE DE CHOKO 10 €
GELEE DE CEREZA CON GANACHE DE CHOCOLATE AL 65%, CRUMBLE DE MAÍZ, CRUJIENTE DE TOTOPOS Y HELADO DE MOLE.

TORRIJA AIXERROTA 10 €
CON CREMA INGLESA, CHANTILLY DE TXAKOLI Y HELADO DE VAINILLA.

TARTA DE QUESO GORGONZOLA 14€
TARTA CASERA DE QUESO GORGONZOLA, CON PALOMITAS CARAMELIZADAS Y RAYADURA DE PARMESANO DE CARÁCTER SUAVE Y ELEGANTE INTENSIDAD.



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 ALÉRGICOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO EU 1169/2011. LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE IVA.