

SELECCIÓN DE LATERIO / *Laterio Selection*

Sabores marinos enlatados de la mano de "LOS PEPERETES" seleccionado exclusivamente para ENEKO BASQUE

Flavours of the sea in cans from "LOS PEPERETES" hand selected exclusively for ENEKO BASQUE

Mejillones en escabeche <i>Pickled mussels</i>	22,50€
---	--------

Navajas al natural <i>Natural razor clams</i>	22,50€
--	--------

Sardinas en aceite de oliva <i>Olive oil Sardines</i>	18,50€
--	--------

Boquerones en vinagre <i>Anchovy in vinegar</i>	18,00€
--	--------

IBÉRICOS AL CORTE / *Iberian cuts*

Ibéricos 100% de la mano de "MONTARAZ" seleccionados exclusivamente para ENEKO BASQUE

Iberian cold cuts 100% iberico from "MONTARAZ" hand selected exclusively for ENEKO BASQUE

Chorizo <i>Chorizo</i>	15,00€
---------------------------	--------

Salchichón <i>Salchichón</i>	15,00€
---------------------------------	--------

Coppa <i>Coppa</i>	14,50€
-----------------------	--------

A LA LLAMA / *To the flame*

Entrantes a la llama sobre carbón de encina

Starters cooked over an oak charcoal flame

Morcilla de puerro de Beasain (Pais Vasco) <i>Beasain black pudding (Basque Country)</i>	16,00€
---	--------

Txistorra de Arbizu <i>Arbizu txistorra sausage</i>	16,00€
--	--------

Cogollos a la llama con vinagreta e Idiazabal <i>Flame-grilled baby lattuce with vinaigrette and Idiazabal cheese</i>	14,00€
--	--------

EL PUCHERO DEL DIA/ *THE STEW OF THE DAY*

Los guisos de Eneko

Eneko's stews

Guiso de garbanzo y manitas de cerdo <i>Chickpea and pig's trotters stew</i>	17,00€
---	--------

Sopa de ajo y huevo poche <i>Garlic soup with poached egg</i>	15,00€
--	--------

Guiso del día

PESCADOS / Fhis

Lomo de merluza a la brasa y bilbaína 36,00€
Grilled hake fillet with bilbaina sauce

Bacalao la brasa y bilbaina 35,00€
Grilled cod with bilbaina sauce

Pescado del día

CARNES / MEATS

Picada de chuleta y foie a la brasa 26,00€
Grilled pork chop and foie gras tartare 26,00€

Mollejas de ternera asadas al carbón 24,00€
Charcoal-grilled veal sweetbreads 24,00€

Pluma ibérica 100% a la brasa 28,00€
100% Iberian Pluma, grilled 28,00€

Entrecot a la brasa 29,00€
Grilled Entrecôte 29,00€

Chuleta a la brasa (750gr aprox) 57,00€
Grilled steak (750 gr aprox) 57,00€

Chuleta a la brasa (1100gr aprox) 78,00€
Grilled steack (1100gr aprox) 78,00€

Guarniciones / SIDE DISHES

Lechuga de caserío y cebolleta 8,00€
Farmhouse lettuce and spring onion 8,00€

Pimientos de piquillo asados al carbón 8,00€
Charcoal-grilled piquillo peppers 8,00€

Patatas fritas 8,00€
French fries 8,00€

Postres / Dessert

Torrija a la brasa 9,00€
Grilled French toast 9,00€

Goxua a nuestro estilo 9,00€
Goxua in our own style 9,00€

Tarta de queso azul Urdiña (Pais Vasco) 10,00€
Urdiña blue cheese cake (Basque Country) 10,00€

Servicio de pan 1,00€ por commensal
Bread service: €1.00 per persona

ENEKO BÀSQUE

Para empezar Starters

Sopa de tomate con aceite virgen y mini talo de maíz
Tomato soup with extra virgin olive oil and mini corn talo

Vieira marinada y granizado marino
Marinated scallop with sea granita

Praliné de setas y espuma
Mushroom praline with foam

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo
Farm egg yolk over wheat stew

Principal Mains

Merluza en tempura y salsa verde
Hake in tempura with green sauce

Vacuno asado con flor de pimiento rojo
Roast beef with red pepper flower

Postre Dessert

Goxua y helado de caramelo
Goxua and caramel ice cream

76€
por persona/ per person

Este menú se servirá a mesa completa
This menu will be served for the entire table.
IVA incluido VAT included