

ENEKO BASQUE

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>	20,50€
Navajas al natural <i>Natural razor clams</i>	20,50€
Sardinas en aceite de oliva <i>Olive oil Sardines</i>	16,50€
Boquerones en vinagre <i>Anchovy in vinegar</i>	16,00€

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>	14,00€
Salchichón <i>Salchichón</i>	14,00€
Coppa <i>Coppa</i>	13,50€

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>	14,00€
Txistorra de Arbizu <i>Arbizu txistorra sausage</i>	14,00€
Cogollos a la llama con vinagreta e Idiazabal <i>Flame-grilled baby lattuce with vinaigrette and Idiazabal cheese</i>	12,00€

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	()

ENEKO BASQUE

PESCADOS / Fish

Lomo de merluza a la brasa y bilbaína <i>Grilled hake fillet with bilbaina sauce</i>	34,00€
Lubina la brasa y bilbaina <i>Grilled sea bass with bilbaina sauce</i>	33,00€
Pescado del día ()	()

CARNES / Meats

Picada de chuleta y foie a la brasa <i>Grilled pork chop and foie gras tartare</i>	24,00€ 24,00€
Mollejas de ternera asadas al carbón <i>Charcoal-grilled veal sweetbreads</i>	22,00€ 22,00€
Pluma ibérica 100% a la brasa <i>100% Iberian Pluma, grilled</i>	27,00€ 27,00€
Entrecot a la brasa <i>Grilled Entrecôte</i>	28,00€ 28,00€
Chuleta a la brasa (750gr) <i>Grilled steak (750 gr)</i>	56,00€ 56,00€
Chuleta a la brasa (1100gr) <i>Grilled steack (1100gr)</i>	76,00€ 76,00€

GUARNICIONES / Side dishes

Lechuga de caserío y cebolleta <i>Farmhouse lettuce and spring onion</i>	7,00€ 7,00€
Pimientos de piquillo asados al carbón <i>Charcoal-grilled piquillo peppers</i>	7,00€ 7,00€
Patatas fritas <i>French fries</i>	7,00€ 7,00€

POSTRES / Dessert

Torrija a la brasa <i>Grilled French toast</i>	8,00€ 8,00€
Goxua a nuestro estilo <i>Goxua in our own style</i>	8,00€ 8,00€
Tarta de queso azul Urdiña (Pais Vasco) <i>Urdiña blue cheese cake (Basque Country)</i>	9,00€ 9,00€

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

Basque Organiko

Eguzkiaren musua... *“El beso del sol”*

Sopa de tomate con aceite virgen y mini talo de maíz

Información nutricional: Rica en antioxidantes naturales (vitamina C y E) y con un perfil ligero y depurativo. Ideal para iniciar el menú equilibrando cuerpo y digestión.

Itsasoaren lainoa... *“La niebla del mar”*

Tartar de pescado azul con cítricos

Información nutricional: Aporta proteínas de alta calidad y grasas cardiosaludables (omega 3) que favorecen la salud del corazón y la concentración.

Lurra eta ortua... *“La tierra y el huerto”*

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Información nutricional: Combina proteínas completas y carbohidratos integrales, ofreciendo energía sostenida y sensación de saciedad. Rico en vitaminas del grupo B, esenciales para el metabolismo.

Sua eta haize gorria... *“El fuego y el viento rojo”*

Bacalao al calor de la brasa, zanahoria en texturas y migas de pan orgánico

Información nutricional: Fuente de proteína magra y minerales esenciales (yodo, fósforo) que apoyan la función muscular y el equilibrio energético.

Mendiko bihotza... *“El corazón de la montaña”*

Vacuno asado con flor de pimiento rojo

Información nutricional: Plato de alta densidad proteica y rico en hierro y zinc, contribuyendo a la vitalidad y al buen funcionamiento del sistema inmunitario.

Udazkenaren xarma... *“El encanto del otoño”*

Gatzatua de hierbas y miel de bosque

Información nutricional: Postre rico en calcio y probióticos naturales, que favorecen la digestión y el bienestar intestinal. Cierra el menú con un toque dulce y equilibrado.

55€ p.p.

Menú organiKO corto

Gilda

Eguzkiaren musua... *“El beso del sol”*

Sopa de tomate con aceite virgen y mini talo de maíz

Información nutricional: Rica en antioxidantes naturales (vitamina C y E) y con un perfil ligero y depurativo. Ideal para iniciar el menú equilibrando cuerpo y digestión.

Lurra eta ortua... *“La tierra y el huerto”*

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Información nutricional: Combina proteínas completas y carbohidratos integrales, ofreciendo energía sostenida y sensación de saciedad. Rico en vitaminas del grupo B, esenciales para el metabolismo.

Sua eta haize gorria... *“El fuego y el viento rojo”*

Bacalao al calor de la brasa, zanahoria en texturas y migas de pan orgánico

Información nutricional: Fuente de proteína magra y minerales esenciales (yodo, fósforo) que apoyan la función muscular y el equilibrio energético.

O

Mendiko bihotza... *“El corazón de la montaña”*

Vacuno asado con flor de pimiento rojo

Información nutricional: Plato de alta densidad proteica y rico en hierro y zinc, contribuyendo a la vitalidad y al buen funcionamiento del sistema inmunitario.

Udazkenaren xarma... *“El encanto del otoño”*

Gatzatua de hierbas y miel de bosque

Información nutricional: Postre rico en calcio y probióticos naturales, que favorecen la digestión y el bienestar intestinal. Cierra el menú con un toque dulce y equilibrado.

46€ p.p.

El menú se sirve por mesa completa

Menú servido solo los miércoles, jueves y viernes en la comida de 13:00 a 15:30