

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

MENÚ DEGUSTACIÓN "BASQUE"

Talo de Tomate

Talo de maíz tradicional crujiente, tomates aliñados y emulsión de tomate y albahaca

Cuajada de foie y Citronela

Semicremoso de foiegrass y base de citronela

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Estofado de trigo, yema de huevo de caserío y crocante de maíz

Vacuno a brasa, duxelle de setas y pesto

Vacuno asado con duxelle de setas y pesto

Postre de la casa

PRECIO 46€ pp

Menú "SUTÁN"*

**De miércoles a viernes en horario de comida*

Primer plato:

Cogollos a la llama con vinagreta e idiazábal

o

Txistorra de Arbizu a la brasa

Segundo plato:

Pluma ibérica asada al carbón

o

*Lomo de merluza asada y bilbaína
(acompañado de ensalada de lechuga y cebolleta)*

Postre:

Torrija a la brasa

PRECIO 27€ pp

"BASQUE" TASTING MENU

Basque Style Corn Tortilla with Tomato

Traditional crunchy corn, seasoned tomatoes and basil emulsion

Foie Curds and Lemongrass

Foie curds and lemongrass honey

Farmhouse Egg Yolk on Wheat Stew

Wheat stew with farmhouse egg yolk and crispy corn

Grilled beef, mushroom and pesto sauce

Roasted Sirloin and mushroom duxelle with pesto

House dessert

PRICE 46€ pp

Menú "SUTÁN" *

**From Wednesday until Friday, lunch time*

Primer plato:

Grilled lettuce hearts with vinaigrette and Idiazábal cheese

Arbizu chistorra on the grill

Segundo plato:

Charcoal-grilled Iberian pork shoulder

O

*Grilled hake loin with Bilbao-style sauce
(with a lettuce and spring onion salad)*

Postre:

Grilled French toast

PRECIO 27€ pp