

Nigiris

Sardine bilbaina style	5
Oyster, joselito & euskal txerri	6
Txitxarro & txakoli vinegar	5
Tuna & piparra	5
Caviar & otoro marinated in Ibarra chilli pepper	15
Orio/ Kyoto sea bream	6
Shrimp & espelette	6
Pelayo baby squid	5
Reil mullet & sagardoa	5
Lobster, sake & txakoli	6
Norway lobster with vine shoot and Bizkaina.	8
Txangurro temaki	6
Wagyu	16

! Information available on food allergies and intolerances.
Please ask our staff for further information.

To Share

Grilled edamame and espelette	4
Home-made milky soft bread bao, eel and anchovy from the Gulf of Biscay	6
Oxtail bao farmhouse milk bread	6
Marinated scallop & marine granita	6
Bilbao-Tokyo red mullet	15

Tempuras

Anchovy tempura (unit)	5
Hake, pepper sauce & tsuyu	14
Veggies, matcha, wasabi & green chilly	11
Karaage chicken	13

Ramen

Vizcaina / Pork	10
Zurrukutuna / Cod	10
Miso, shimeji mushrooms, loto	10

Robata

Tuna Parpatana (180 g.)	24
Cauliflower hoisin & Bilbaina	14
Sucling pig tempura, yakiniku & espelette powder	15
Milk bread (2€ /per unit)	2/un.

Desserts

Nippon 'Torrija' & matcha ice cream	7
Goxua & yuzu ice cream	7
Passion kakigori chocolate & yuzu	7



Book a table and get immediate confirmation

Nigiris

Sardina a la bilbaina	5
Ostra, joselito y euskal txerri	6
Txitxarro y vinagre de txakoli	5
Atún y piparra	5
Caviar y otoro marinado en guindilla de Ibarra	15
Besugo Orio/ Kyoto	6
Quisquilla y espelette	6
Txipi pelayo	5
Salmonete, sagardoa	5
Bogavante, sake y txakoli	6
Cigala al sarmiento y bizkaina	8
Temaki de txangurro	6
Wagyu	16

! Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.

Para compartir

Edamame a la brasa y espelette	4
Bao de anguila y anchoa del Golfo de Vizcaia	6
Bao pan de leche de caserio y rabo	6
Vieira marinada y granizado marino	6
Salmonete Bilbao-Tokyo	15

Tempuras

Anchoas en tempura (unidad)	5
Merluza, jugo de pimiento y tsuyu	14
Vegetales, matcha, wasabi y piparra	11
Pollo karaage	13

Ramen

Vizcaina / Cerdo	10
Zurrukutuna / Bacalao	10
Miso, setas shimeji, loto	10

Robata

Parpatana de atún (180 g.)	24
Coliflor, salsa hoisin, bilbaina	14
Cochinillo en tempura, yakiniku y polvo espelette	15
Pan de leche (2€ /por unidad)	2/un.

Postres

Nippon 'torrija' y helado de té matcha	7
Goxua yuzu	7
Kakigori de pasión, chocolate y yuzu	7



Reserva y obtén una confirmación inmediata

Tasting Menu I

Appetizer

Txakinarto miso
Grilled edamame and espelette

Nigiris

Txitxarro and txakoli vinegar
Pelayo baby squid
Bilbao style sardine
Basque cider and lime

Bao

Oxtail bao farmhouse milk bread

Ramen

Zurrukutuna / Cod

Tempura

Suckling pig in tempura, yakiniku and espelette powder

Dessert

Goxua with yuzu ice cream

Petit Fours

Financier choco peanut
Matcha tea pastries

69€

Drinks not included

Tasting Menu II

Appetizer

Txakinarto Miso
Grilled edamame and espelette

Nigiris

Grilled sea bream
Mackerel and txakoli vinegar
Bilbao style sardine
Red mullet basque cider and lime

Tempura

Hake, pepper sauce and tsuyu

Bao

Home-made milky soft bread bao, eel and anchovy from the Gulf of Biscay

Ramen

Zurrukutuna / Cod

Robata

Red tuna parpatana, marmitako miso mashed potato

Dessert

Nippon 'torrija' and matcha tea ice cream
Goxua with yuzu ice cream

Petit Fours

Financier choco peanut
Matcha tea pastries

89€

Drinks not included

Taberna Izakaya

Tuesday to Thursday: 13-15:30h & 20-22:30h
Friday: 13-15:30h

Txakinarto miso
Grilled edamame and espelette

Sushi (2 units)

Marinated scallop in txakoli and sesame, marine granita

Anchovy, vegetable and bilbaina stew

Suckling pig in tempura, yakiniku and espelette powder

Dessert

Passion kakigori, chocolate and yuzu

38€

Drinks not included



Book a table on our rooftop

OPENING HOURS

Monday and Sunday 12:30-22:30
Tuesday to Saturday 12:00-24:00

Menú degustación I

Aperitivo

Miso de txakinarto
Edamame a la brasa y espelette

Nigiris

Txitxarro y vinagre de txakoli
Txipi pelayo
Sardina a la bilbaina
Salmonete, sagardoa y lima

Bao

Bao de pan de leche de caserio y rabo desmigado

Ramen

Zurrukutuna / bacalao

Tempura

Cochinillo en tempura, yakiniku y polvo espelette

Postre

Goxua con helado de yuzu

Petit Fours

Financier choco-cacahuete
Pastas de té matchá

69€

Bebidas no incluidas

Menú degustación II

Aperitivo

Miso de txakinarto
Edamame a la brasa y espelette

Nigiris

Ostra/Joselito y polvo de euskal-txerri
Besugo a la brasa
Txitxarro y vinagre de txakoli
Sardina a la bilbaina
Salmonete, sagardoa y lima

Tempura

Merluza con jugo de pimientos y tsuyu

Bao

Bao de pan leche de caserio anguila y antxoa del golfo de Bizkaia

Ramen

Zurrukutuna /bacalao

Robata

Parpatana, marmitako y puré de patata miso

Postre

Nippon 'torrija' y helado de té matcha
Goxua con helado de yuzu

Petit Fours

Financer choco-cacahuete
Pastas de té matchá

89€

Bebidas no incluidas

Taberna Izakaya

Martes a Jueves: 13-15:30h & 20-22:30h
Viernes: 13-15:30h

Miso de txakinarto
Edamame a la brasa y espelette

Sushi (2 unid.)

Vieira marinada y granizado marino

Antxoa, estofado de verduras y bilbaina

Cochinillo en tempura, yakiniku y polvo espelette

Postre

Kakigori de pasión, chocolate y yuzu

38€

Bebidas no incluidas



Reserva una mesa en nuestra azotea

HORARIO

Lunes y domingo 12:30-22:30
Martes a sábado 12:00-24:00