



### BASERRI DASTAKETA

*Tigre otattainxka tartarra itsas triku eta wasabizko maionesarekin  
Tomate eta burrato entsalada pesto eta fruitu lehorrekin  
Foie plantxan hostorezko ogi eta sagara konpota gainean  
, melokotoi krema , lima eta pedro ximenez ardo-goxo erreduzkzia*

*Hegaluze takoa plantxan piper verde krema gainean tomatetzko  
aparra eta típula curruskariarekin  
Sous vide azpizun iberikoa higugiharretan batuta, mahaspasa  
eta moskatek saltsrekin , erronrodun patatez lagunnduta*

*Mango eta angurri entsalada jogurt grekoa, marakuia esferifikazioa  
eta masuta-colulisarekin*

**58,00 € BEZ BARNE**  
*(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; edaria ez dago barne)*

### BASERRI DASTAKETA (TRADIZIONALA)

*Kantauriko antxoak gatzatuak piper gorri erre eta oliba-olioarekin  
Bakailao-tortilla piper berdez lagunduta  
Bi zaporedun kroketa (txipiroia eta urdaiazpikoa)*

*Txingarretan erretako txuletoia piper gorri erre eta patata frijituuekin  
(2 pertsonako 900gr gutxi gorabehera)*

*Goxua banilla-izozkiz lagunduta*

**48,00 € BEZ BARNE**  
*(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; edaria ez dago barne)*

**35 ANIVERSARIO**  
**URTEURRENA 1988-2023**





### BASERRI TASTING MENU

*Tiger prawn tartare with stony sea urchin mayonnaise and wasabi  
Tomato and burrata salad with pesto and nuts*

*Grilled foie gras on puff bread and apple, compote, peach cream,  
lime and a Pedro Ximenez reduction*

*Grilled albacore tuna wedge over green pepper cream with tomato*

*Sous vide Iberian sirloin wrapped in bacon, raisin and muscatel sauce  
with a side of rosemary potatoes*

*Mango and watermelon salad with geek yoghurt, passion fruit  
spherification and raspberry coulis*

**€58,00 VAT INCLUDED**

*(This fixed price menu is served to the whole table. Drinks not included)*

### TRADITIONAL BASERRI TASTING MENU

*Cantabrian anchovies in brine with roasted red peppers and olive oil*

*Codfish omelette with green peppers*

*Croquettes with two flavours (baby squid and ham)*

*Grilled rib-eye with roasted red peppers and chips (-+900 g every 2 people)*

*Goxua with vanilla ice cream*

**€48,00 VAT INCLUDED**

*(This fixed price menu is served to the whole table. Drinks not included)*

**85 ANIVERSARIO**  
**URTEURRENA 1988-2023**





### DEGUSTACION BASERRI

*Tartar de langostinos tigre con mahonesa de erizo y wasabi*

*Ensalada de tomate y burrata con pesto frutos secos*

*Foie a la plancha sobre pan hojaldrado y compota de manzana, crema de Melocotón, lima y reducción de P.X.*

*Taco de bonito a la plancha sobre crema de pimiento verde con espuma de tomate y cebolla crujiente*

*Solomillo ibérico sous vide envuelto en beicon, salsa de pasas y moscatel  
Acompañado con patata al romero*

*Ensalada de mango y sandia con yogurt griego, esterificación de maracuyá y culis de frambuesa*

*58,00 € IVA INCLUIDO*

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*

*Con maridaje +15,00€ IVA incluido*

### DEGUSTACION BASERRI TRADICIONAL

*Anchoas de cantábrico en salazón con pimiento rojo asado y aceite de oliva*

*Tortilla de bacalao con pimiento verde*

*Croquetas dos sabores (txipiron y jamón)*

*Txuleton a la brasa con pimiento rojo asado y patata fritas (900gr-+cada 2 personas)*

*Goxua con helado de vainilla*

*48,00 € IVA INCLUIDO*

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*

*Con maridaje +15,00€ IVA incluido*

**35 ANIVERSARIO**

**URTEURRENA 1988-2023**

