

******

***BASERRI DASTAKETA***

*Tomate lehor eta albaka patezko tinbala burratarekin*

*eta oliba beltzen olioarekin*

*Itsaski-arroz saldatsua, abakando-hanka kurruskariekin*

*Idi-buztanez eta foiez betetako gyozak beren gisatuko saltsaren gainean*

*Erreboiloa berenjenako ozpin-olio gainean eta tomatea apar holandarrarekin*

*Presa iberikoa tenperatura baxuan boilur-saltsarekin, batata-purearekin*

*eta plantxan egindako gari-zainzuriekin*

*Gazta, intxaurrak eta irasagarra hainbat testuratan, kanelazko izozkiarekin*

*62,00 € 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 kroketak (txipiroia eta urdaiazpikoa)*

*Txingarretan erretako txuletoia piper gorri erre eta patata frijituekin*

*(2 pertsonako 900gr gutxi gorabehera)*

*Goxua banilla-izozkiz lagunduta*

*52,00 € BEZ BARNE*

(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; edaria ez dago barne)

***35 aniversario***

***Urteurrena 1988-2023***

 