



ALDAPETA
Gastrobar

AUTOMNE-HIVER
AUTUMN-WINTER

 **eboca**
RESTAURANTS

POUR COMMENCER APPETIZERS

"Gilda" Aldapeta, pain soufflé farci de mousse de piment vert et anchois "OO" "Gilda" Aldapeta, blown bread filled with piparra mousse and anchovy "OO" (1unit)	3.6€ unité
Jambon ibérique de bellota coupé au couteau (100gr) Iberian acorn-fed ham cut with knife (100gr)	28€
Moules à la sauce marinara ou épicées au piment jaune Mussels marinara style or spicy with yellow chili	13€
Croquettes du jambon ibérique (6 unités) Homemade Iberian ham croquettes (6 units)	12€
Croquettes de champignons maison (6 unités) Homemade fungus croquettes (6 units)	12€
"Faux Nigiri" d'escalope fumée avec mayonnaise au poivron rouge "Fake Nigiri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise (1unit)	2.4€ unité
Nos Bravas, pommes de terre grelots rôties farcies à la sauce brava Our Bravas, roasted baby potatoes filled with brava sauce	11€
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil (6 unités) Roasted scallops with garlic and parsley (6 units)	18.5€

ENTRÉES STARTERS

Salade de saumon fumé, avocat et vinaigrette fumée Smoked salmon salad with avocado and Smoke Vinaigrette	16€
Artichaut navarrais grillé, jambon ibérique et fromage Roncal Grilled Navarrese artichoke, Iberian ham and Roncal cheese	19€
"Txangurro" Araignée de crabe à la Donostiarra "Txangurro" Spider crab cooked in the style of San Sebastian	29€
Soupe de poisson et fruits de mer Fish soup and seafood	16€

RIZ RICE

Paella de lote, crevettes et seiche Monkfish, shrimps and cuttlefish paella	30€
Riz noir aux calamars farcis aux champignons Black rice with squid stuffed with mushrooms	29€
Paella au poulpe et joue de bœuf Paella with octopus beef cheek	30€
Riz moelleux au homard Soupy lobster rice	39€

*PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

*PRICE PER SERVING, MINIMUM 2 PEOPLE

NOS RAGOÛTS OUR STEWS

Calmar braisé à basse température farci aux champignons, avec son encre Squid stuffed at low temperature and braised with mushrooms, with its ink	27€
Joue de bœuf glacée avec son jus, parmentier et réduction de porto Glazed veal cheek with its juices, creamy potato and oporto reduction	22€
Lingot de cochon de lait Navarro, parmentier truffé et texture marron Suckling pig ingot from Navarra, truffled parmentier and chestnut in texture	26€
Joues de cabillaud à la sauce Basque traditionnelle "Pil-Pil" Cod cheeks with traditional Basque sauce "Pil-Pil"	23€

DE NOTRE BRAISE FROM OUR GRILL

Pièce de lotte grillée, pommes de terre et sauce frit (2 people) Grilled monkfish piece, potatoes and refried sauce (2 personnes)	55€
Tentacule de poulpe braisée au kimchie-miel à la patate douce et caviar d'huile Braised octopus leg with kimchie - honey with sweet potato and olive oil caviar	28.5€
Filet de bœuf <i>Rubia Gallega</i> grillée avec millefeuille de pommes de terre Grilled <i>Rubia Gallega</i> beef tenderloin with potato and sweet potato pie	32€
Légumes grillés avec sauce Idiazabal et huile de paprika Grilled vegetables with Idiazabal sauce and paprika oil	18€
Steak de bœuf <i>Rubia Gallega</i> , maturation minimum 45 jours (environ 1.2kg) <i>Rubia Gallega</i> T-bone steak, minimum maturation 45 days (approx. 1.2kg)	72€
Merlu Cantabrique et cœur de Tudela grillés et frits de Saint-Sébastien Grilled Cantabrian hake and Tudela lettuce hearts with a San Sebastian stir-fry	29€

GARNISONS FITTINGS

Frites maison - Homemade fries	5€
Salade de laitue et ciboulette - Lettuce and chive salad	4.5€
Poivrons rôtis sur notre grill - Peppers roasted on our grill	6.5€

DESSERTS DESSERTS

Mousse de tiramisu, marc de café et glace mascarpone Tiramisu mousse, coffee grounds and mascarpone ice cream	7€
Millefeuille de grand-mère, crème de nougat et glace aux amandes Grandma's millefeuille, nougat cream and almond ice cream	8€
Coulant liquide chocolat Valrhona, crème anglaise et glace vanille de Madagascar Valrhona liquid chocolate coulant, custard and Madagascar vanilla ice cream	8€
Cheesecake fluide, sirop de fruits rouges et glace chocolat guanaja Fluid cheesecake, red fruit syrup and Guanaja chocolate ice cream	8€
Sorbet citron vert et cactus au cava Citrus lime and cactus sorbet with cava	7€