



dastamen menua 35,70 eur.+7% bez

Otarrainxka kurruskatsuen entsalada izokin ketuzko tartarrarekin, eta barazki-eskalibadaz egindako crema.

Baserriko arrautzak, temperatura txikian erreak, lehen sakaldiko oliba olioiz eta tipulina zukuz lotutakopatata geruza baten gainean.

Bakailao-solomoa «Club Ranero» erara, patata hautsien ohearen gainean

Arkumea 70 gradutan errea, Butternut kalabaza-kremaren eta ardi-esnezko aparraren gainean jarrita.

Esnegain fresko eta arrautza gorringotan blaitutako torrada, paderan xigortuta, gazta krema izoztuarekin.

Mascarponez betetako udarezko ravioliak, eta armagnac-krema izozkiarekin.

mokaduak jateko menuz kanpo

Ezkurrez hazitako urde-besoa eta etxeke ogi-xerra xigortuak, oliba olio birjinaz eta baserriko tomatez igurtzurik. 16,00

Iberiar urdaiazpiko kroketa etxeoak. 9,00

Pikillo piperrak oliba-olio birjinean konfitatuta. 10,20

Ganbak plantxan 6 unitate 12,00
12 unitate 24,00

«lanean» hasi aurretik, errota prestatzeko aperitibotxo bat, auker
Ondoren, aukera itzazu Bodegoiko plater guztien artetik sarrera, jakia eta postrea (33,50 eur.+7% bez).

sarrerak

Otarrainxka kurruskatsuen entsalada izokin ketuzko tartarrarekin, eta barazki-eskalibadaz egindako crema.

Arrain eta itsaski zopa donostiar erara, eta horrekin batera almeja, otarrainxka, muskuilu eta zapo-dadoak baratxuritan.

Oliba-olio birjinatan konfitatutako bakailaoa, arrautza hautsiarekin eta zurrurutuna zopa krematsuarekin.

Tomate txikia erretako txipiroiz beteta eta bere zukuan glaseatua, txokoz belztutako arrozaren eta Carrantzako gazta saltsa baten gainean.

Pasta freskozko ravioliak, txangurro Donostiako eraraz beteak, onddo eta txanpinoiaz egindako kremarekin serbituak.

Baserriko arrautzak, temperatura txikian erreak, lehen sakaldiko oliba olioiz eta tipulina zukuz lotutako patata geruza baten gainean.

Txipiroidun arroz krematsua, oliba olio birjinaz eta idiazabal gaztaz taxutua.

Olagarro salteatua patata egosiekin eta gari-zainzuriekin, hegaluze ketu zukuz eta Verako piperrauts kutsuz bainatua.

jakiak

Legatza plantxan, oliba-olio birjinaz eta perretxiko eta onddo-zukuaz loditutako patatarekin.

Misera labean erreta eta bere arroz krematsua onddo ukituekin (otorduari 6,50 eur. erantzi behar zaizkio, laguneko).

Erreboiloa betiko erara osorik erreta (2 lagunentzat); panadera patatak, eta baratxuri-pipermin olioan erreta (kilo bakoitzeko ordain-gehigarria menuan, 10,00 eur.).

Txipiroiak baratxuri olioan salteatuta tipula gisatu eta karameluaren gainean eta Begi-haundi zukuarekin.

Bakailao-solomoa «Club Ranero» erara, patata hautsien ohearen gainean

Arranparrilan erretako idi-txuleta, (2 lagunentzat) pikillo eta patata salteatuekin (otorduari 16,00 eur. erantzi behar zaizkio, kiloko).

Zekor-isatsa ardo beltzatan gisatuta, polenta-kremarekin eta piper eta barazk egosien txupitoarekin lagunduta.

Arkumea 70 gradutan errea, Butternut kalabaza-kremaren eta ardi-esnezko aparraren gainean jarrita.

Zekor-arandoiak plantxan, leken eta baba freskoen saltseatuaz lagunduta, tipula errean saldarekin eta ilar ukituarekin.

postreak

Esnegain fresko eta arraultza goringotan blaitutako torrada, paderan xigortuta, gazta krema izoztuarekin.

Pistatxozko eta almendra mikatzezko souflea, cocottean maneatuta txokolate zuria izozkiarekin.

Sagar heltzakadun tarta epela karameluzko sasi-diplomatiko eta esne-krema izoztuarekin.

Karamelatutako anana eta sagarra, ron urtetsuarekin, kokozko krema izoztuarekin eta bioleten hodei krokanteekin.

Etxean eginiko izozki-sorta.

Mamia mahaian eta une horretan gatzatua, txilar eztiarekin batera.

Mascarponez betetako udarezko ravioliak, eta armagnac- krema izoztuarekin.

Manten Berasategui .

Txista egin eta platerak garbi-garbi uzteko ogi horiek etxean egiten ditugu egunero, baserrian jasotako errezeta zahar baten arabera.

Gure kafea «Illy» motakoa da, Bodegoiko janariari buru emateko kaferik egokiena: naturala, Arabiga goitik behera, gorputz handikoa, lurrintsua, gainaldean hur koloreko apar zoragarria egiten duena, gozoa. Zoragarria!

*Edariak eta kafea, aparte.