

SALADES

| | |
|--|---------|
| DE PERDIZ | 13,00 € |
| Laitues variées, tomates cherry, fruits secs et perdrix émietlée dans sa marinade. | |
| CÉSAR | 13,00 € |
| Laitue fraîche du "caserio", croustillants de Wagyu, perdrix, tomates, fromage parmesan, croutons et vinaigrette César. | |
| DE ROAST-BEEF DE WAGYU | 13,00 € |
| Épinards anneaux d'oignons rouges, champignons, roast-beef de Wagyu et vinaigrette à la moutarde. | |
| DE SANTA ROSALÍA | 14,00 € |
| Mélange de laitue, mâche, pommes de terre, tomates concassées, oeufs de perdrix pochés, copeaux de jambon de Wagyu et sauce à la moutarde. | |
| DE TOMATES | 10,00 € |
| À l'huile d'olive vierge extra et au vinaigre de Modène. | |

AMUSE-GUEULE

| | | |
|--|---------------|----------------|
| CAVIAR DE WAGYU (Jambon Premium) | (50g) 16,00 € | (100g) 24,00 € |
| STEAK TARTAR DE WAGYU | 20,00 € | |
| TATAKI DE WAGYU | 20,00 € | |
| Tranches de Wagyu macérées dans de la sauce orientale, enrobé de graines de sésame et sauce de soja et miel. | | |
| CARPACCIO DE WAGYU | 15,00 € | |
| Avec copeaux de Parmesan et roquette. | | |
| MILLEFEUILLE DE CAÑA DE WAGYU ET FOIE. AVEC RÉDUCTION DE VIN PEDRO XIMÉNEZ | 16,00 € | |
| AEUFS DE PERDRIX AVEC POMMES DE TERRE ET JAMBON DE WAGYU | 15,00 € | |
| CROQUETTES DE JAMBON DE WAGYU | 8,00 € | |
| CROQUETTES AU BOUDIN DE WAGYU | 8,00 € | |
| BOUDIN FRIT DE WAGYU AVEC POIVRONS ROUGES "PIQUILLO" | 8,00 € | |

NOS MITONNÉS

| | |
|--|---------|
| RAGOÛT DE TRIPES DE WAGYU | 15,00 € |
| À la manière traditionnelle. | |
| POTAGE DE TOMATES FAIT MAISON | 9,00 € |
| Accompagné de croustillant de Wagyu et aeuks de perdreaux. | |
| HARICOTS BLANCS À LA PERDRIX ET VINAIGRETTE DE POIVRONS | 13,00 € |
| RISOTO AUX CHAMPIGNONS ET VIANDE WAGYU | 13,00 € |

DE NOTRE GRILL

PIÈCES NOBLES DE “NUESTRO BUEY WAGYU” (“NOTRE BOEUF WAGYU”)

| | |
|---|---------|
| IMPOSANTE CÔTE DE WAGYU* (1.200g environ / 3 o 4 personnes) | 89,00 € |
| ENTRECÔTE DE WAGYU* (600g environ / 2 personnes) | 60,00 € |
| FILET PUR DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 35,00 € |
| SOURCÔTE DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 22,00 € |
| PICANHA DE WAGYU* (250g environ / 1 personne) | 20,00 € |

* Accompagné de frites et garnison du jour.

SUGGERENCES DU CHEF

| | |
|---|---------|
| YAKITORI DE WAGYU | 13,00 € |
| Brochette de coeur de basse cote de Wagyu à la sauce yakitori. | |
| PLAT DE CÔTES DE WAGYU | 30,00 € |
| Côtes de Wagyu, cuites à basse température dans leur propre jus, accompagné de pommes de terre Parmentier. | |
| JOUES DE WAGYU AU VIN ROUGE | 19,50 € |
| QUEUE DE WAGYU AU VIN ROUGE | 19,50 € |
| WOK DE WAGYU | 15,00 € |
| Coupes de filet pur de Wagyu avec courgettes, riz, carottes, choux, shiitake, huile de sésame et sauce bulldog. | |
| BOULETTES DE WAGYU FAITES MAISON | 12,90 € |
| À la sauce tomate et copeaux de fromage Idiazabal. | |
| WAGYUSHI | 12,00 € |

HAMBURGERS DE “NUESTRO BUEY WAGYU” (“NOTRE BOEUF WAGYU”)

| | |
|--|---------|
| CLASSIC BURGER DE WAGYU** | 15,00 € |
| Laitue fraîche, tomates, oignons et fromage cheddar fondu. | |
| ITALIAN BURGER DE WAGYU** | 15,00 € |
| Tomate, roquette et mozzarella de bufflonne à l'huile de truffe blanche. | |
| BILBO BURGER DE WAGYU ** “Sans pain” sans gluten | 15,00 € |
| Piperade aux oeufs de perdrix à la sauce Biscaïenne. | |
| CASERÍO BURGER DE WAGYU** | 15,00 € |
| Poivron rouge “piquillo” avec crème aux champignons et copeaux de fromage Idiazabal. | |
| DE SANTA ROSALÍA BURGER DE WAGYU** | 15,00 € |
| Oignons caramélisés au fromage crémeux. | |
| MEXICAN BURGER DE WAGYU** | 15,00 € |
| Chile Jalapeño, oignons caramélisés et sauce guacamole. | |
| DÉGUSTATION DE MINI BURGERS** | 18,00 € |
| Classic, Italian, Bilbo, Caserío y Santa Rosalía. | |

** Accompagné de pommes frites.

ACCOMPAGNEMENT À CHOISIR

| | |
|----------------------------|--------|
| POIVRONS VERTS DE GERNIKA | 6,00 € |
| POIVRONS ROUGES “PIQUILLO” | 6,00 € |
| LEGUMES EMPANÉS | 6,50 € |
| FRITES FAITES MAISON | 4,00 € |

POUR LES DESSERTS

| | |
|---|--------|
| COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE | 6,00 € |
| SOUFFLÉ GLACÉ DE CARAMEL | 6,00 € |
| DELICE DE CHOCOLAT | 6,00 € |
| MOUSSE DE PETIT CAILLÉ AVEC MIEL DE ROMARIN | 6,00 € |
| CRÈME BRÛLÉE AVEC GLACE À LA VANILLE | 6,00 € |
| TARTE AU FROMAGE | 6,00 € |
| FROMAGE IDIAZABAL, COING ET NOIX | 7,50 € |
| SORBET CITRON AU CAVA | 6,00 € |
| TARTELETTE AUX POMMES | 6,00 € |
| MACEDONIA | 6,00 € |
| GLACES | 6,00 € |
| VALENCIANO | 8,50 € |

CAFÉS

| | |
|---------------|--------|
| EXPRESS | 1,40 € |
| PETIT CRÈME | 1,40 € |
| GRAND CRÈME | 1,50 € |
| BOMBON | 1,80 € |
| SCOTCH COFFEE | 8,50 € |
| IRISH COFFEE | 8,50 € |

THÉS ET INFUSIONS

| | |
|---|--------|
| FANTAISIE TAJMAHAL (India) Thé noir Cannelle, orange et pétales de Rose. | 1,90 € |
| ROOIBOS LIMÓN (Afrique du Sud) Sans théine et riche en antioxydants. | 1,90 € |
| THÉ AUX FRUITS Infusion de fleurs et de fruits déshydratés. | 1,90 € |
| TILLEUL Réduit considérablement l'acidité d'estomac. | 1,90 € |
| CAMOMILLE DOUCE A la fois apaisante et stimulante de la digestion. | 1,90 € |
| MENTHE POULIOT Excellent tonique stomacal, digestif. | 1,90 € |
| ANIS VERT Expectorant, digestif et tonique stomacal. | 1,90 € |
| THE CEYLAN (Sri Lanka. India) | 1,90 € |
| THE VERT (Sencha. Japon) | 1,90 € |
| THE ROUGE (Pu-erh, China) | 1,90 € |

NOS VINS

VIGNOBLES ET CAVE GARMENDIA

ROUGES

| | |
|--|---------|
| VIEILLI (Tempranillo) (16 mois en barrique) | 13,00 € |
| SELECTION 2006 (Tempranillo et Merlot) (24 mois en barrique) | 19,00 € |
| SELECTION 2009 (Tempranillo et Merlot) (24 mois en barrique) | 22,00 € |
| SELECTION "Magnum" (Tempranillo et Merlot) (24 mois en barrique) | 42,00 € |
| COLLECTION PRIVÉE (100% Tempranillo) (30 mois en barrique) | 32,00 € |

ROSÉ

| | |
|--------------------------------|--------|
| ROSÉ (Tempranillo et Garnacha) | 8,50 € |
|--------------------------------|--------|

BLANCS

| | |
|--|---------|
| BLANC (Verdejo et Viura) | 8,50 € |
| BLANC GRANDE SELECTION (100% Verdejo. Vieilli en barrique) | 15,00 € |

AUTRES BLANCS

| | |
|----------------|---------|
| TXAKOLI BITXIA | 15,00 € |
| MOSCATO | 7,50 € |

CAVA / CHAMPAGNES

| | |
|--------------------------|---------|
| CODORNÍU 1551 (Benjamín) | 4,00 € |
| JUVÉ Y CAMPS | 26,00 € |
| MOËT & CHANDON | 45,00 € |

BIÈRES

| | |
|------------------|--------|
| DEMI PRESSION | 2,20 € |
| SANS ALCOOL | 2,20 € |
| RADLER | 2,80 € |
| ALHAMBRA | 3,00 € |
| 1664 KRONENBOURG | 3,00 € |

EAUX MINÉRALES

| | |
|------------------|--------|
| PLATE (1,5 L) | 4,00 € |
| PLATE (750 ml) | 2,80 € |
| PLATE (330 ml) | 1,50 € |
| GAZEUSE (750 ml) | 3,00 € |
| GAZEUSE (330 ml) | 1,70 € |

MENU ASTE NAGUSIA

Aperitivo de la casa

Degustación de Croquetas caseras de Wagyu

Ensalada de Perdiz de nuestra finca

Morcilla frita de Wagyu con pimientos del piquillo

Presa de Wagyu con patatas y pimientos

Tartaleta de manzana con helado de yogurt

Nuestros Vinos Ecológicos Garmendia (Blanco, Rosado o Tinto Selección 2007)

Aguas Minerales. Cafés e Infusiones

42,50 €

I.V.A.no incluido

Todas nuestras carnes proceden de animales de más de 40 de meses de edad criados en nuestra finca con alimentación natural sin antibióticos bajo una filosofía de bienestar animal y respeto hacia la naturaleza.

