

BIZIGARRI

RESTAURANTE

bizigarri

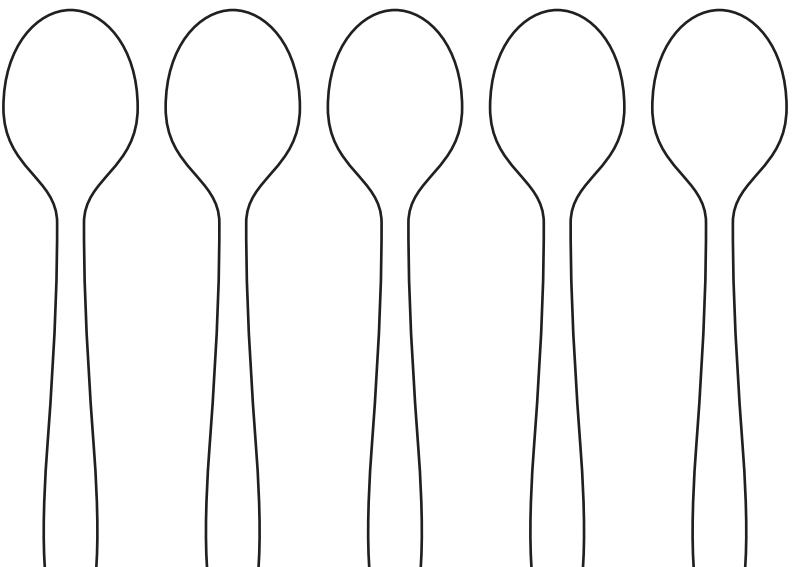
ES. Lo que vivifica. Lo hace más vivo, más intenso.

EUSK. Bizitu egiten duena. Biziagoa egiten du, biziagoa.

ENG. What Vivifies. What makes it more alive, more intense.

FR. Ce qui donne la vie, le rend plus vivant, plus intense.

				
Ácido	Salado	Amargo	Dulce	Umami
Garratza	Gazia	Mingotsa	Gozoa	Umamia
Acid	Salty	Bitter	Sweet	Umami
Acide	Salé	Amer	Sucré	Savoureux



ENTRANTES FRIOS €

Salmorejo <i>Con tosta de pan, huevo cocido rallado y virutas de crujiente de jamón.</i>	15
Ensalada verde <i>Mix de lechugas, cebolleta y gajos de tomate.</i>	15
Ensalada de burrata <i>Tomates variados, emulsión de albahaca y tapenade.</i>	20
Ración de jamón ibérico <i>Tomate Cherry y tostas de pan de masa madre.</i>	20
Ceviche mexicano de pulpo y camarón <i>Totopos de maíz.</i>	22
Tartar de atún rojo con piparras y chifles de plátano macho <i>Dados de atún rojo crudo marinado, acompañado de guindillas verdes y crujiente de plátano macho frito.</i>	22

ENTRANTES CALIENTES €

Croquetas caseras de jamón ibérico 6 ud.	15
Huevo a baja temperatura sobre crema de boletus <i>Patata paja, polvo de jamón y lascas de queso idiazabal.</i>	16
Pan bao de pulled pork con salsa bbq ahumada y ensalada encurtida <i>Pan asiático hecho al vapor relleno de cerdo desmigado con salsa BBQ y ensalada fresca encurtida con lima.</i>	16
Calamares crujientes <i>Mahonesa trufada.</i>	16
Gamba a la plancha <i>Salsa de curry&coco. 6 ud.</i>	18
Zamburiñas a la plancha <i>Salsa de aji amarillo y maíz cancha 6ud.</i>	18

SNACKS (todos acompañados con patatas) €

Patatas fritas	7
Pollo frito kentucky <i>Pan de pita y salsa de yogurt.</i>	15
Sandwich mixto doble <i>Jamón cocido y quesos emmental y brie.</i>	14
Sandwich club <i>Pan de molde hojaldrado, con huevo, bacon y pollo marinado en cítricos.</i>	17
Hamburguesa de ternera <i>Pan brioche, salsa de queso edam, bacon crujiente y cebolla caramelizada.</i>	18
Smash burger de ternera <i>Salsa tartufata, cebolla caramelizada, pepinillo y queso cheddar naranja.</i>	19
Burger vegetariana <i>Cebolla caramelizada, tomate y lechuga.</i>	18
Ingrediente extra <i>Huevo cocido, huevo a la plancha, atún, bacon.</i>	2

PRINCIPALES	€
Crema del día	14
Pizza <i>Margarita / prosciutto / vegetariana.</i>	17
Pasta rigatoni <i>Boloñesa de rabo de toro y queso Idiazabal.</i>	18
Pescado del día <i>Con su guarnición</i>	22
Canelones de pollo asado y setas <i>Con queso Idiazabal gratinado y reducción de caldo de pollo.</i>	22
Presa ibérica a la plancha <i>Con pimientos rojos asados y confitados con ajo, y patatas asadas al tomillo.</i>	24
Entrecotte a la plancha <i>Chips de yuca y pimientos del padrón.</i>	26
Dados de salmón marinado en miso blanco <i>Alga wakame, sésamo y edamame.</i>	22
Bacalao asado <i>Salsa Bizkaina ahumada y pimientos verdes fritos.</i>	24
ARROCES A LA LLAUNA	€
Arroz vegetariano <i>Setas de temporada.</i>	24
Arroz de ternera <i>Entrecotte madurado.</i>	26
Arroz meloso de pulpo, gambas y salicornia.	28
POSTRES	€
Macedonia de frutas de temporada <i>Espuma de melón.</i>	6
Degustación de helados <i>Fresa con trocitos, vainilla natural, chocolate, yogurt bulgaro.</i>	6
Brownie casero <i>Crema de cacahuets y palomitas caramelizadas y helado de baily's.</i>	8
Chessecake <i>De queso idiazabal ahumado.</i>	8
Espuma de mango <i>Con fruta de la pasión.</i>	8
Servicio de pan	1,50

HASIERAKO HOTZAK €

Salmorejoa <i>Ogi-tostarekin, arrautza egosi birrinduekin eta urdaiazpiko kurruskariaren txirbilekin</i>	15
Entsalada berdea <i>Letxugen mix-a, tipulina eta tomate-gajoekin.</i>	15
Burrata-entsalada <i>Askotariko tomate, albaka-emultsio eta tapenadearekin.</i>	20
Urdaiazpiko iberiko-anoa <i>Cherry tomatea eta masa amako ogi tostekin.</i>	20
Olagarro eta izkira ceviche <i>Arto-totopekin.</i>	22
Atun gorriaren tartarra, piperrekin eta banana arraren txifleeekin <i>Atun gorri gordin marinatuaren dadoak, pipermin berdeekin eta banana ar frijituaren kurruskaria.</i>	22

HASIERAKO BEROAK €

Etxeko urdaiazpiko iberiko kroketak 6 ale.	15
Temperatura baxuan sukaldatutako arrautza <i>Boletus-krema, lasto-patata, urdaiazpiko-hauts eta Idiazabal gazta-lauzen gainean.</i>	16
Pulled pork-eko ogi baoa bbq saltsa ketuarekin eta entsalada ozpindua <i>Txerri papurtuz betetako lurrunez egindako ogi asiarra BBQ saltsarekin eta ozpinetako entsalada freskoa limarekin</i>	16
Txipiroi karrankariekin <i>Eta mahonesa trufatuarekin.</i>	16
Ganbak plantxan <i>Curry eta koko saltsarekin. 6 ale.</i>	18
Zamburiñak plantxan, aji hori saltsarekin eta arto kantxarekin <i>Vieiras del pacifico (6uni) plantxan, Peruko txile saltsarekin eta arto frijituarekin.</i>	18

SNACK-AK (denak patatekin batera) €

Patata frijituak	7
Kentucky oilasko frijitua <i>Pita-ogitan eta jogurt-saltsan.</i>	15
Sandwich misto bikoitza <i>Urdaiazpiko egosiarekin eta emmental eta brie gaztekin.</i>	14
Club sandwich-a <i>Molde hostoratuko ogian, arrautza, bacon eta zitrikoetan marinatutako oilaskoarekin.</i>	17
Txahal-hanburgesa <i>Brioche ogiarekin, edam gazta-saltsarekin, bacon kurruskatsuarekin eta tipula karamelatuarekin.</i>	18
Txahal-smash burger-a <i>Tartufata saltsa, tipula karamelatu, ozpinetako pepino eta cheddar laranja gaztarekin.</i>	19
Burger begetarianoa <i>Tipula karamelatu, tomate eta letxugarekin.</i>	18
Aparteko osagaia <i>Arrautza egosia, arrautza plantxan, atuna, bacon.</i>	2

NAGUSIAK	€
Eguneko krema	14
Pizza <i>Margarita/prosciutto/begetarianoa</i>	17
Rigatoni pasta <i>Zezen-isats bolognesa eta Idiazabal gaztarekin.</i>	18
Eguneko arraina <i>Bere goarnizioarekin</i>	22
Oilasko errearen kaneloiak eta perretxikoak <i>Foie-krema, Idiazabal gazta eta oilasko- salda murriztea.</i>	24
Iberiar presa plantxan <i>Piper gorri erreekin, baratxuri konfitatuakin, eta ezkaian erretako patatak.</i>	24
Entrekota plantxan <i>Juca chip eta Padrongo piperrekin.</i>	26
Izokin-dado marinatuak miso zurian <i>Wakame alga, sesamo eta edamamerekin.</i>	22
Bakailao errea <i>Bizkaiko erako saltsa ketua eta piper berde frijituekin.</i>	24
 “LLAUNA” ERAN SUKALDATUTAKO ARROZAK	 €
Arroz begetarianoa <i>Sasoiko perretxikoekin.</i>	24
Txahal-arroza <i>Entrecote onduarekin.</i>	26
Olagarro, ganba eta salikornia arroz melosoa	28
 POSTREAK	 €
Sasoiko fruta-mazedonia <i>Meloi aparrarekin.</i>	6
Izozki dastaketa <i>Zatitxodun-marrubia, banilla naturala, txokolatea, bulgariar jogurta.</i>	6
Kakahuete krema <i>Kakahuete eta krispeta karamelatu krema eta Baileys izozkiarekin.</i>	8
Idiazabal gazta ketuaren chessecake-a	8
Mango moussea pasio fruituarekin	8
 Ogi-zerbitzua	 1,50

COLD STARTERS €

Salmorejo <i>With toasted bread, grated boiled egg, and crispy ham shavings.</i>	15
Green salad <i>Mixed lettuce, spring onions and tomato wedges.</i>	15
Burrata cheese salad <i>Mixed tomatoes, basil emulsion and tapenade.</i>	20
Portion of Iberian ham <i>Cherry tomato and sourdough bread toasts.</i>	20
Mexican octopus and shrimp ceviche <i>Corn tortilla chips.</i>	22
Red Tuna Tartare with Pickled Peppers and Fried Plantain Chips <i>Diced raw marinated red tuna, served with green chili peppers and crispy fried plantain slices.</i>	22

HOT STARTERS €

Iberian Ham Homemade croquettes 6 pcs.	15
Low temperature egg on boletus cream <i>Potato straw, ham shavings and slices of idiazabal cheese.</i>	16
Pulled Pork Bao Bun with Smoked BBQ Sauce and Pickled Salad <i>Steamed Asian bun filled with shredded pork, smoked BBQ sauce, and fresh pickled salad with lime.</i>	16
Crunchy calamari <i>Truffled mayonnaise.</i>	16
Grilled shrimp <i>Curry & coconut sauce. 6 pcs.</i>	18
Grilled Scallops with Yellow Chili Sauce and Cancha Corn <i>Grilled Pacific scallops (6 units) served with Peruvian yellow chili sauce and crunchy fried corn.</i>	18

SNACKS (all accompanied with chips) €

French fries	7
Kentucky fried chicken <i>On pita bread and yogurt sauce.</i>	15
Double Mixed sandwich <i>Cooked ham and emmental and brie cheeses.</i>	14
Club sandwich <i>Flaky bread with egg, bacon and citrus marinated chicken.</i>	17
Beef burger <i>Brioche bun with edam cheese sauce, crispy bacon and caramelized onions.</i>	18
Beef burger smash <i>Tartufata sauce, caramelized onions, gherkin and orange cheddar cheese.</i>	19
Vegetarian burger <i>Caramelized onion, tomato and lettuce.</i>	18
Extra ingredients <i>Boiled egg, grilled egg, tuna fish, bacon.</i>	2

MAIN	€
Cream of the day	14
Pizza <i>Margarita / prosciutto / vegetarian.</i>	17
Rigatoni pasta <i>Oxtail Bolognese and Idiazabal cheese.</i>	18
Fish of the day <i>Garnish.</i>	22
Roast Chicken and Mushroom Cannelloni <i>With roast chicken, mushrooms, and vegetables, topped with foie cream, gratinéed Idiazabal cheese, and a chicken stock reduction.</i>	22
Grilled Iberian Pork Shoulder <i>With roasted red peppers confit with garlic, and oven-roasted thyme potatoes.</i>	20
Grilled entrecôte <i>Yucca chips and padron peppers.</i>	26
Diced salmon marinated in white miso <i>Wakame seaweed, sesame and edamame.</i>	22
Grilled cod <i>Smoked Bizkaina sauce and fried green peppers.</i>	24

RICE DISHES “A LA LLAUNA”	€
Vegetarian rice <i>Seasonal mushrooms.</i>	24
Veal rice <i>Matured entrecote.</i>	26
Mellow rice with octopus, shrimp and salicornia.	28

DESSERTS	€
Seasonal fruit salad <i>Melon foam.</i>	6
Ice cream tasting <i>Strawberry with chunks, natural vanilla, chocolate, Bulgarian yogurt.</i>	6
Homemade brownie <i>Peanut butter and caramelized popcorn and Baileys ice cream.</i>	8
Smoked Idiazabal cheese cheesecake	8
Mango mousse with passion fruit	8

Bread Service	1,50
---------------	------

ENTRÉES FROIDES €

Fraîche tomate soupe (SALMOREJO) <i>Avec pain grillé, œuf dur râpé et copeaux de jambon croustillants</i>	15
Salade mixte de saison	15
Salade de burrata de mozzarella <i>Tomates, avec une émulsion de basilic et tapenade d'olives.</i>	20
Plat de jambon ibérique <i>Tomate cerise et pain de compagne toasté.</i>	20
Ceviche mexicain de poulpe et de crevettes <i>Avec des chips de maïs.</i>	22
Tartare de thon rouge aux piments et chips de Banane <i>Thon rouge mariné cru coupé en dés, accompagné de piments verts et de banane frit croustillant .</i>	22

ENTRÉES CHAUDES €

Croquettes maison de jambon ibérique 6 unités	15
Œuf cuit à feu doux sur une crème de cèpes <i>Pomme de terre, copeaux de jambon et fromage idiazabal.</i>	16
Pain bao au porc effiloché avec sauce barbecue fumée et salade marinée <i>Petit pain asiatique cuit à la vapeur, garni de porc effiloché, de sauce barbecue et de salade de citron vert mariné frais.</i>	16
Calamars croustillantset <i>Mayonnaise truffée.</i>	16
Crevettes grillées <i>Sauce curry noix de coco. 6 unités</i>	18
Coquilles Saint-Jacques grillées avec sauce chili jaune et maïs cancha <i>Pétoncles du Pacifique grillés (6 pièces) avec sauce chili péruvienne et maïs frit.</i>	18

SNACKS (Garniture: Pommes frites) €

Frites	7
Pain Pita farci avec tranches Poulet frit <i>Au mode Kentucky au sauce yaourt.</i>	15
Double sandwich mixte <i>Avec du jambon cuit et des fromages Emmental et Brie.</i>	14
Club sandwich <i>Pain feuilleté, avec oeuf, bacon et poulet mariné au citronnelle.</i>	17
Burger de viande rouge <i>Pain brioche, sauce au fromage edam, bacon croustillant et oignon caramélisée .</i>	18
Smash Burger de bœuf <i>Sauce tartufée, cornichon, oignons et fromage cheddar à l'orange.</i>	19
Burger végétarien <i>Oignon caramélisé et tomate..</i>	18
Ingrédients complémentaires <i>Oeuf à la coque, oeuf grillé, thon, bacon</i>	2

MAIN	€
Crème du jour	14
Pizza <i>Margarita / prosciutto / végétarienne.</i>	17
Pâtes Rigatoni <i>À la bolognaise et fromage Idiazabal.</i>	18
Poisson du jour <i>Garniture</i>	22
Cannellonis de poulet rôti et champignons <i>Avec crème de foie gras, gratin de fromage Idiazabal et réduction de bouillon de volaille.</i>	20
Épaule de porc ibérique grillée <i>Avec poivrons rouges rôtis confits à l'ail et pommes de terre rôties au thym.</i>	24
Entrecôte grillée <i>Chips de yucca et petits poivrons frits.</i>	26
Dés de Saumon marinés à l'Asiatique miso blanc <i>Avec des algues wakame, du sésame et des edamames.</i>	22
Morue grillé <i>Sauce Bizkaina fumée et poivrons verts frits.</i>	24
RIZ SPÉCIAL CUIT À LA LLAUNA	€
Végétarien <i>Champignons de saison .</i>	24
De veau <i>Entrecôte.</i>	26
Moelleux au poulpe, crevette et Asperge de Mer (Salicorne)	28
DESSERTS	€
Macédoine de fruits de saison <i>Mousse de melon.</i>	6
Dégustation de glace <i>Boules de fraise-morceaux, vanille naturelle, chocolat, yaourt bulgarie.</i>	6
Brownie de chocolat fait maison <i>Au beurre de cacahuètes et pop-corn caramélisé avec glace Baileys.</i>	8
Cheesecake d'Idiazabal fumé	8
Mousse de mangue aux fruits de la passion	8
Service de pain	1,50



Salmón marinado en miso blanco.
Izokin-dado marinatuak miso zurian
 Salmon marinated in white miso.
Saumon marinés à l'Asiatique miso blanc

ALÉRGENOS

ENTRANTES FRIO									
Ceviche de pulpo y camarón									
Salmorejo									
Tartar de atún									
Ración de jamón ibérico									
Ensalada burrata									
Ensalada verde									
ENTRANTES CALIENTES									
Gamba a la plancha curry&coco									
Croquetas de jamón									
Zamburiña con aji amarillo									
Pan bao de pulled pork									
Huevo a baja temperatura									
Pan Rock&Roll									
SNACKS									
Hamburguesa de ternera									
Smash burger de ternera									
Pollo frito kentucky en pan de pita									
Sandwich club									
Sanwich mixto doble									
Hamburguesa vegana									
Patatas fritas									
PRINCIPALES									
Crema del día									
Pizza prosciuto									
Pizza vegetariana									
Pizza margarita									
Entrecotte a la plancha									
Pescado del día									
Canelones de pollo asado									
Presa ibérica a la plancha									
Bacalao asado con bizkaina									
Rigatoni con rabo de toro									
Salmón marinado en miso									
ARROCES									
Arroz pulpo & gamba									
Arroz lomo bajo									
Arroz de setas									
POSTRES									
Brownie con crema de cacahuete									
Cheescake de Idiazabal									
Mouse de mango									
Macedonia de frutas									
Degustación de helados									

- | | | |
|------------------------|-------------------|--------------------------------|
| ● Altramuces | ● Contiene gluten | ● Pescado |
| ● Apio | ● Huevos | ● Granos de Sesamo |
| ● Cacahuetes | ● Lacteos | ● Soja |
| ● Crustáceos | ● Moluscos | ● Dióxido de azufre y sulfitos |
| ● Frutos secos cáscara | ● Mostaza | |



Arroz meloso de pulpo y salicornia
Olagarro eta salikornia arroz melosoa
 Rice with octopus and salicornia
Moelleux au poulpe et Asperge de Mer (Salicorne).

ALERGENOAK

ENTRANTES FRIO									
Olagarro eta izkira ahuakhilea									
Ración de jamón ibérico									
Salmorejoa ogi tostatuarekin									
Atun gorriaren tartarra									
Burrata-entsalada									
Entsalada berdea									
HASIERAKO BEROAK									
Ganbak plantxan									
Etxeko urdaiazpiko iberiko kroketak									
Zamburiñak plantxan,									
Pulled pork-eko									
Temperatura baxuan sukaldatutako arrautza									
Rock & Roll ogia									
SNACK-AK									
Txahal-hanburgesa									
Txahal-smash burger-a									
Kentucky oilasko frijitua									
Club sandwich-a									
Sandwich misto bikoitza									
Burger begetarianoa									
Patata frijituak									
NAGUSIAK									
Eguneko krema									
Pizza prosciutto									
Pizza begetarianoa									
Pizza margarita									
Entrekota plantxan									
Eguneko arraina									
Oilasko errearen kaneloiak									
Iberiar presa									
Bakailao errea									
Rigatoni pasta									
Izokin-dado marinatuak miso zurian									
ARROZAK									
Olagarro eta salikornia arroz meloso									
Txahal-arroza									
Arroz begetarianoa									
POSTREAK									
Etxeko brownie-a									
Idiazabal gazta ketuaren chessecake-a									
Mango moussea									
Sasoiko fruta-mazedonia									
Izozki dastaketa									

● Altramuzeak
● Apioa
● Kakahueteak
● Krustazeoak
● Fruitu lehorrak

● Gluten
● Arrautza
● Lacteos
● Moluscos
● Mostaza

● Pescado
● Granos de Sesamo
● Soja
● Dióxido de azufre y sulfitos



Brownie casero
Etxeko brownie-a
Homade Brownie
Brownie de chocolat fait maison

ALLERGENS

COLD STARTERS									
Octopus and shrimp ceviche									
Portion of Iberian ham									
Salmorejo									
Red Tuna Tartare									
Burrata cheese salad									
Green salad									
HOT STARTERS									
Grilled shrimp									
Iberian Ham croquettes									
Grilled Scallops									
Pulled Pork Bao Bun									
Low temperature egg									
Rock&Roll bread									
SNACKS									
Beef burger									
Beef burger smash									
Kentucky fried chicken on pita									
Club sandwich									
Double mixed sandwich									
Vegetarian burger									
French fries									
MAIN									
Cream of the day									
Pizza prosciutto									
Pizza vegetarian									
Pizza margarita									
Grilled entrecôte									
Fish of the day									
Roast Chicken Cannelloni									
Grilled Iberian Pork									
Grilled cod									
Rigatoni pasta									
Salmon marinated in white miso									
RICE									
Rice with octopus and salicornia									
Veal rice with matured entrecote									
Vegetarian rice									
DESSERTS									
Homemade brownie									
Smoked Idiazabal cheese									
Mango mousse									
Seasonal fruit salad									
Ice cream									

● Lupins

● Celery

● Peanuts

● Crustaceans

● Nuts

● Gluten

● Eggs

● Milk

● Molluscs

● Mustard

● Fish

● Sesame

● Soya

● Sulphites

ALLERGÈNES

ENTRÉES FROIDES									
Ceviche mexicain									
Plat de jambon ibérique									
Salmorejo									
Tartare de thon rouge									
Salade de burrata									
Salade mixte de saison									
ENTRÉES CHAUDES									
Crevettes grillées									
Croquettes de jambon ibérique									
Coquilles Saint-Jacques grillées									
Pain bao au porc effiloché									
Œuf cuit à feu doux									
Sandwich Petit Pain (Rock & roll)									
SNACKS									
Burger de viande rouge									
Smash Burger de bœuf									
Pain Pita farci									
Club Sandwich									
Doble sandwich mixte									
Burger végétarien									
Frites									
MAIN									
Crème									
Pizza prosciutto									
Pizza végétarien									
Pizza margarita									
Entrecôte grillée									
Poisson du jour									
Cannellonis de poulet rôti									
Épaule de porc ibérique grillée									
Morue grillé									
Pâtes Rigatoni									
Dés de Saumon marinés									
RIZ									
Moelleux au poulpe									
De veau avec Entrecôte									
Végétarien									
DESSERTS									
Brownie de chocolat									
Cheesecake d'Idiazabal fumé									
Mousse de mangue									
Macédoine de fruits									
Dégustation de glace									

● Lupin

● Céleri

● Arachide

● Crustacés

● Fruits À Coque

● Gluten

● Oeufs

● Lait

● Mollusques

● Moutarde

● Poissons

● Sesame

● Soja

● Anhydride Culturey
Et Sult