

# AITEN-ETXE

*Es un placer tenerte en nuestro restaurante, ubicado en un edificio emblemático que representa y forma parte de la historia de Zarautz.*

*Aquí, la tradición y la calidad mandan: cocinamos a la parrilla y miramos hacia el mar y el entorno para ofrecer una carta con sabor local y de temporada. Una propuesta gastronómica basada en el producto de cercanía y trabajada con creatividad y originalidad.*

*Disfruta de una experiencia gastronómica completa y memorable con nuestra selección de vinos nacionales e internacionales, escogidos con esmero para ofrecer el maridaje perfecto con cada uno de nuestros platos.*

*Ongi etorri. Eta on egin.*

# ENTRANTES

## Selección de ostras francesas y nacionales (por unidad):

Al natural.	5,30 €
Con caviar Per Sé Naccarii.	11 €
Con ajoblanco y sorbete de pepino.	9 €
A la brasa de carbón.	7 €

Erreka: Pintxo marinado y ahumado en casa de trucha arcoíris de Yesa, sobre tosta de placton de río, emulsión de escabeche y helado de tomate. 10 €

Brioche de mantequilla, panceta de vaca y caviar Per Sé Naccarii. 27 €

Jamón ibérico de jabugo cortado a cuchillo con pan cristal, tomate rallado de Zarautz y AOVE. 33 €

Nuestras croquetas fluidas de begihaundi y pulpo. 26 €

Ortiguillas del golfo de Bizkaia, vinagreta de kiwi de Aizarnazabal y alga codium. 30 €

Nuggets de rabo de vaca, mayonesa de kimchi y palo cortado. 32 €

Ensalada de verduras de temporada en escabeche. 18 €

Asadillo de morrones, yema curada y ventresca del Cantábrico. 24 €

Pochas frescas con almejas. 35 €

*Para comer con la mano*

# A LA PARRILLA

---

## PESCADOS A LA PARRILLA

Besugo.	100 € /Kg
Rodaballo.	95 € /Kg
Rape.	70 € /Kg
Pulpo y papas andinas de aquí con nuestro mojo.	29 €
Taco de merluza curada y emulsión de sus espinas.	30 €
Taco de bacalao al pilpil de sus callos y plancton.	34 €
Almeja fina marinera en salsa verde.	35 €
Lenguado a la meunière (receta tradicional).	40 €

## CARNES A LA PARRILLA

Txuleta de vaca.	55 € /Kg
Txuleta de vaca nacional <i>premium</i> .	88 € /Kg
Solomillo de vaca, boletus de temporada y foie.	30 €
Pluma ibérica de bellota con dos montaneras Carrasco.	38 €
Pato al punto de 12 horas, mole y maíz.	35 €
Pollo de caserío a baja temperatura terminado a la brasa en su jugo.	33 €

## GUARNICIONES

Patatas fritas.	10 €
Piquillos confitados.	15 €
Ensalada de lechuga y cebolla.	10 €

# POSTRES

---

Tabla de quesos selección.	22 €
Brownie de algarrobo y helado de frambuesas.	11 €
Turrón de especias y helado de violetas.	12 €
Sorbete de melón y pepino.	9 €
Sorbete de limón al cava.	9 €
Tarta de queso.	10 €
Goxua.	10 €