


BIZIGARRI
RESTAURANTE

bizigarri

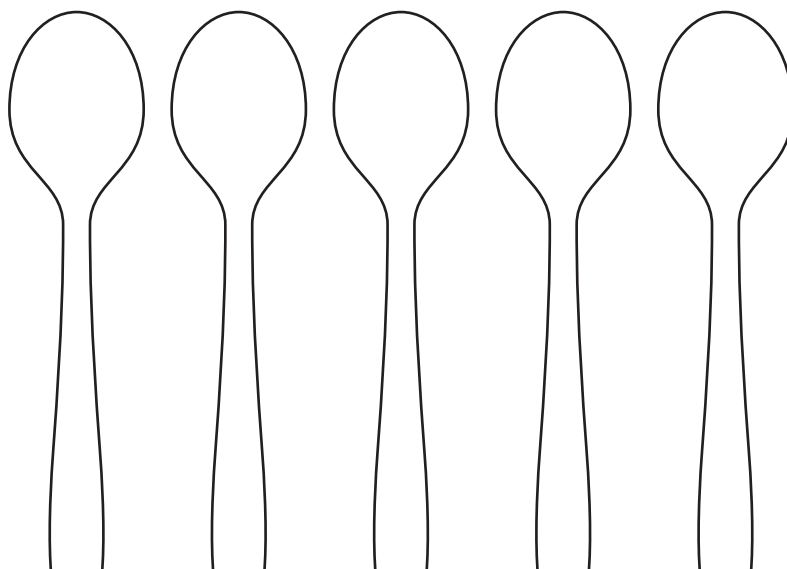
ES. Lo que vivifica. Lo hace más vivo, más intenso.

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
<i>Garratza</i>	<i>Gazia</i>	<i>Mingotsa</i>	<i>Gozoa</i>	<i>Umamia</i>
Acid	Salty	Bitter	Sweet	Umami
<i>Acide</i>	<i>Salé</i>	<i>Amer</i>	<i>Sucré</i>	<i>Savoureux</i>



ENTRANTES FRIOS €

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 frito ecológico, parmentier de queso tetilla y jamón crujiente	17
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
Gambas al ajillo <i>Con salsa americana de cúrcuma y mahonesa de perejil.</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 Kentucky <i>Con salsa de yogur y pan mollete.</i>	16
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 Tartuffo e funghi.</i>	18
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	€
Fideuá a la llauna <i>Setas y salsa romesco.</i>	24
Arroz negro a la llauna <i>Con chipirones fritos y alioli de ajo asado.</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
Chesecake <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 €

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 txifleekin <i>Atun gorri gordin marinatuaren dadoak, pipermin berdeekin eta banana ar frijituaren kurruskaria.</i>	22

HASIERAKO BEROAK €

Etxeko urdaiazpiko iberiko kroketak 6 ale.	15
Arrautza frijitu ekologikoa, Tetilla gaztaren parmentierrekin eta urdaiazpiko kurruskariarekin	17
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 baratxuritan <i>Kurkumaz egindako saltsa amerikarraz eta perrexil-maionesarekin.</i>	18
Zamburiñak plantxan, aji hori saltsarekin eta arto kantxarekin <i>Vieiras del pacifico (Guni) plantxan, Peruko txile saltsarekin eta arto frijituarekin.</i>	18

SNACK-AK (denak patatekin batera) €

Patata frijituak	7
Kentucky estiloko oilaskoa <i>Jogurt saltsarekin eta mollete ogiarekin..</i>	16
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 kurruskatsurekin 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 Trufa eta perretxiko.</i>	18
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	€
Fideuà “llaunan” egina <i>Perretxikoekin eta romesco saltsarekin.</i>	24
Arroz beltza “llaunan” egina <i>Txipiroi frijituekin eta baratxuri errearen alioliarekin.</i>	24
Txahal-arroza <i>Entreccote 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	€
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 <i>6 pcs.</i>	15
Organic fried egg with Tetilla cheese parmentier and crispy ham	17
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
Garlic prawns <i>With turmeric American sauce and parsley mayonnaise.</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 <i>(all accompanied with chips)</i>	€
French fries	7
Kentucky-style chicken <i>With yogurt sauce and mollete bread.</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 Truffle and mushroom.</i>	18
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”	€
Fideuà cooked “a la llauna” <i>With mushrooms and romesco sauce.</i>	24
Black rice cooked “a la llauna” <i>With fried baby squid and roasted garlic aioli.</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 €

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 au plat biologique, parmentier de fromage Tetilla et jambon croustillant	17
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
Gambas à l'ail <i>Avec sauce américaine au curcuma et mayonnaise au persil.</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
Poulet façon Kentucky <i>Avec sauce au yaourt et pain mollete.</i>	16
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 Truffe et aux champignons.</i>	18
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	€
Fideuà « à la llauna » <i>Aux champignons et sauce romesco.</i>	24
De veau <i>Entrecôte.</i>	26
Riz noir « à la llauna » <i>Avec chipirons frits et aïoli à l'ail rôti.</i>	24
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 FRÍOS									
Ensalada verde									
Ensalada burrata			●			●		●	
Ración de jamón ibérico				●					●
Ceviche de pulpo y camarón			●				●		●
Tartar de atún	●		●	●			●	●	●
ENTRANTES CALIENTES									
Croquetas de jamón			●	●	●				●
Huevo frito ecológico				●	●				●
Pan bao de pulled pork			●	●	●			●	
Calamares crujientes			●	●	●	●			
Gambas al ajillo			●	●					●
Zamburiña con aji amarillo						●	●		●
SNACKS									
Patatas fritas			●						
Pollo Kentucky			●		●				●
Sanwich mixto doble			●	●	●				●
Sandwich club			●	●	●		●		●
Hamburguesa de ternera			●	●	●				●
Smash burger de ternera			●	●	●				●
Burger vegetariana	●		●	●					
PRINCIPALES									
Crema del día									Consulte con el personal
Pizza Margarita			●		●				●
Pizza Prosciutto			●		●				●
Pizza Tartuffo e Funghi			●						●
Rigatoni con rabo de toro			●		●				●
Pescado del día									Consulte con el personal
Canelones de pollo asado			●	●	●				
Presa ibérica a la plancha									●
Entrecotte a la plancha			●						●
Salmón marinado en miso			●	●	●		●	●	●
Bacalao asado con Bizkaina							●		●
ARROCES									
Fideuá			●	●					
Arroz negro			●	●	●	●	●		
Arroz ternera									●
Arroz pulpo & gamba			●				●	●	●
POSTRES									
Macedonia de frutas								●	
Degustación de helados			●	●	●				
Brownie con crema de cacahuete	●		●	●	●				●
Cheesecake de Idiazabal			●	●	●				
Espuma de mango				●	●				

● Altramuces

● Apio

● Cacahuetes

● Crustáceos

● Frutos secos cáscara

● Contiene gluten

● Huevos

● Lacteos

● Moluscos

● Mostaza

● Pescado

● Granos de Sesamo

● Soja

● Dióxido de azufre y sulfitos



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



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

ALLERGENS

COLD STARTERS									
Green salad									
Burrata cheese salad			●			●		●	
Portion of Iberian ham				●					●
Octopus and shrimp ceviche			●			●			●
Red Tuna Tartare	●		●	●			●	●	●
HOT STARTERS									
Iberian Ham croquettes			●	●	●				●
Organic fried egg				●	●				●
Pulled Pork Bao Bun			●	●	●			●	
Crunchy calamari			●	●	●	●			
Garlic prawns			●	●					●
Grilled Scallops						●	●		●
SNACKS									
French fries			●						
Kentucky-style chicken			●		●				●
Double mixed sandwich			●	●	●				
Club sandwich			●	●	●		●		●
Beef burger			●	●	●				●
Beef burger smash			●	●	●				●
Vegetarian burger	●		●						
MAIN									
Cream of the day									Consult with staff
Margarita Pizza			●		●				●
Prosciutto Pizza			●		●				●
Truffle & Mushroom Pizza			●						●
Rigatoni pasta			●		●				●
Fish of the day									Consult with staff
Roast Chicken Cannelloni			●	●	●				
Grilled Iberian Pork									●
Grilled entrecôte			●						●
Salmon marinated in white miso			●	●	●		●	●	●
Grilled cod							●		●
RICE									
Fideuà			●	●					
Black rice			●	●	●	●	●		
Veal rice with matured entrecote									●
Rice with octopus and salicornia			●			●	●		●
DESSERTS									
Seasonal fruit salad								●	
Ice cream			●	●	●				
Homemade brownie	●		●	●	●				●
Smoked Idiazabal cheese			●	●	●				
Mango mousse				●	●				

● Lupins	● Gluten	● Fish
● Celery	● Eggs	● Sesame
● Peanuts	● Milk	● Soya
● Crustaceans	● Molluscs	● Sulphites
● Nuts	● Mustard	

ALLERGÈNES

ENTRÉES FROIDES									
Salade mixte de saison									
Salade de burrata			●			●		●	
Plat de jambon ibérique				●					●
Ceviche mexicain		●					●		●
Tartare de thon rouge	●		●	●			●	●	●
ENTRÉES CHAUDES									
Croquettes de jambon ibérique				●	●	●			●
Œuf au plat biologique					●	●			●
Pain bao au porc effiloché				●	●	●		●	
Calamars croustillantset				●	●	●	●		
Gambas à l'ail		●		●	●				●
Coquilles Saint-Jacques grillées							●	●	●
SNACKS									
Frites				●					
Poulet façon Kentucky				●		●			●
Doble sandwich mixte				●	●	●			
Club Sandwich				●	●	●	●		●
Burger de viande rouge				●	●	●			●
Smash Burger de bœuf				●	●	●			●
Burger végétarien	●		●	●					
MAIN									
Crème									Consulter le personnel
Pizza Margarita				●		●			●
Pizza Prosciutto				●		●			●
Pizza Truffe et aux champignons				●					●
Pâtes Rigatoni				●		●			●
Poisson du jour									Consulter le personnel
Cannellonis de poulet rôti				●	●	●			
Épaule de porc ibérique grillée									●
Entrecôte grillée				●					●
Dés de Saumon marinés		●	●	●			●		●
Morue grillé							●		●
RIZ									
Fideuà			●	●					
Riz noir		●		●	●		●	●	
De veau avec Entrecôte									●
Moelleux au poulpe		●					●	●	●
DESSERTS									
Macédoine de fruits								●	
Dégustation de glace				●	●	●			
Brownie de chocolat	●		●	●	●	●			●
Cheesecake d'Idiazabal fumé				●	●	●			
Mousse de mangue					●	●			

● Lupin	● Gluten	● Poissons
● Céleri	● Oeufs	● Sesame
● Arachide	● Lait	● Soja
● Crustacés	● Mollusques	● Anhydride Culturey Et Sult
● Fruits À Coque	● Moutarde	