



EGOSARI



Entrantes

Jamón de bellota 100% ibérico / Lomo ibérico / Salchichón ibérico Carrasco

33€ / 29 € / 29€

Anchoas 00 en salazón

23€

Croquetas de jamón ibérico

16€

Puerros con crema de ajos asados, avellana, queso DO Idiazabal y limón

16€

Ensalada tomate, ventresca de bonito, cebolleta y piparras

19€

Pescados

Rape con refrito y patatas panaderas

32€

Merluza en salsa verde con almejas

29€

Pulpo con salsa, romesco, cebolleta asada y papada ibérica

29€

Txipirones en su propia tinta

29€

Pesca Especial del Día

PSM (Precio Según Mercado)

Carnes

Carrillera de ternera glaseadas y espuma de patata

28€

Solomillo de vaca con verduritas de temporada y su propio jugo

29€

Chuleta de vaca vieja

79€



EGOSARI

Postres

Tarta de queso

9€

Tiramisú Egosari

9€

Flan de huevo

8€

Torrija caramelizada con helado de avellanas

9€

Guarniciones

Patatas fritas

7€

Pimientos del Piquillos confitados

9€

Ensalada de lechuga y cebolleta

7€

Servicio de pan

2€



EGOSTARI



Hasierakoak

100% iberiar ezkur-urdaiazpikoa / Iberiar solomoa / Carrasco iberiar saltxitxoa

33€ / 29€ / 29€

00 Antxoak gatzunetan

23€

Iberiar urdaiazpiko kroketa-annituak

16€

Porruak baratxuri erre kremarekin, hurrak, Idiazabal J.B. gazta eta limoia

16€

Tomate entsalada, hegaluze-bentreska, tipulina eta piparrekin

19€

Arrainak

Zapoa erreki eta patata panaderekin

32€

Legatza saltsa berdean txalopekin

29€

Olagarroa saltsan, romeskoa, tipulina errearekin eta iberiar papadarekin

29€

Txipiroiak beren tintan

29€

Eguneko Arrain Berezia

Merkatuko Prezioa

Haragiak

Txahal-mailuki glaseatuak patata-aparrarekin

28€

Behi-solomoa sasoiko barazkiekin eta bere zukuan

29€

Behi zahar baten txuleta

79€



EGOSARI

Postreak

Gazta-tarta

9€

Egosari Tiramisua

9€

Arrautz-flana

8€

Torrija karamelizatua hur-izozkiarekin

9€

Osagarriak

Patata frijituak

7€

Pikillo piper konfitatuak

9€

Uraza eta tipulina entsalada

7€

Ogi zerbitzua

2€



EGOSARI



Starters

100% Iberian acorn-fed ham / Iberian pork loin / Carrasco Iberian salchichón

33€ / 29€ / 29€

Size 00 salted anchovies

23€

Iberian ham croquettes

16€

Leeks with roasted garlic cream, hazelnuts, Idiazabal cheese (P.D.O.), and lemon

16€

Tomato salad with tuna belly, spring onion, and “piparra” peppers

19€

Fish

Monkfish with garlic-oil refrito and baked sliced potatoes

32€

Hake in green sauce with clams

29€

Octopus with romesco sauce, roasted spring onion, and Iberian pork jowl 29€

Baby squid in their own ink

29€

Special Catch of the Day MP (Market Price)

Meat

Glazed beef cheeks with potato foam

28€

Beef sirloin with seasonal vegetables and its own jus

29€

Aged beef ribeye (Chuleta)

79€



EGOSARI

Desserts

Cheesecake

9€

Egosari Tiramisu

9€

Egg custard flan

8€

Caramelized French toast (Torrija) with hazelnut ice cream

9€

Sides

French fries

7€

Confit Piquillo peppers

9€

Lettuce and spring onion salad

7€

Bread service

2€



EGOSARI



Entrées

Jambon 100% ibérique de Bellota / Lomo ibérique / Saucisson ibérique Carrasco

33€ / 29€ / 29€

Anchois "00" au sel

23€

Croquettes de jambon ibérique

16€

Poireaux à la crème d'ail rôti, noisettes, fromage AOP Idiazabal et citron

16€

Salade de tomates, ventrèche de thon, cébettes et piments "piparras"

19€

Poissons

Lotte au "refrito", servie avec pommes de terre boulangères

32€

Merlu en sauce verte aux palourdes

29€

Poulpe à la sauce romesco, cébette rôtie et bajoue ibérique

29€

Chipirons dans leur encre

29€

Pêche Spéciale du Jour Selon Marché

Viandes

Joues de bœuf glacées et écume de pomme de terre

28€

Faux-filet de bœuf, légumes de saison et son jus corsé

29€

Côte de bœuf maturée (Chuleta)

79€



EGOSARI

Desserts

Gâteau au fromage (Cheesecake)

9€

Tiramisú Egosari

9€

Flan aux œufs

8€

Pain perdu (Torrija) caramélisé et sa glace aux noisettes

9€

Garnitures

Pommes frites

7€

Poivrons del Piquillo confits

9€

Salade de laitue et cébette

7€

Service de pain

2€