


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

Garratza

Acid

Acide



Salado

Gazia

Salty

Salé



Amargo

Mingotsa

Bitter

Amer



Dulce

Gozoa

Sweet

Sucré

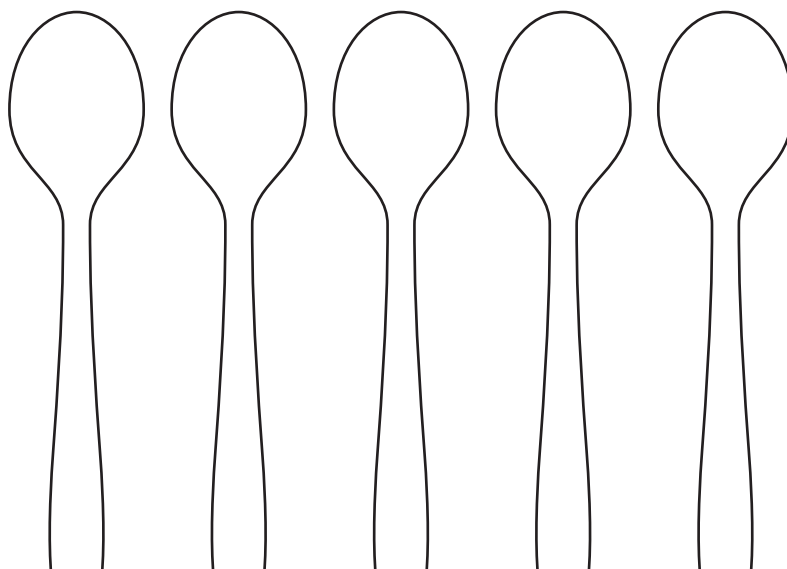


Umami

Umamia

Umami

Savoureux



ENTRANTES FRIOS	€
Ensalada verde <i>con mix de lechugas, cebolleta y gajos de tomate.</i>	14
Ensalada de burrata <i>con tomates variados, emulsión de albahaca y tapenade.</i>	20
Ración de jamón ibérico <i>con tomate Cherry y tostas de pan de masa madre.</i>	20
Ceviche mexicano de pulpo y camarón <i>con totopos de maíz.</i>	22
ENTRANTES CALIENTES	€
Croquetas caseras de jamón ibérico <i>6ud.</i>	15
Huevo a baja temperatura sobre crema de boletus <i>patata paja, polvo de jamón y lascas de queso idiazabal.</i>	16
Pan Rock&Roll <i>Pan brioche con calamares crujientes y mahonesa trufada.</i>	16
Gamba a la plancha <i>con salsa de curry&coco.</i>	18
SNACKS <i>(todos acompañados con patatas)</i>	€
Patatas fritas	7
Pollo frito kentucky <i>en pan de pita y salsa de yogurt.</i>	15
Sandwich mixto doble <i>con jamón cocido y quesos emmental y brie.</i>	14
Sandwich club <i>en pan de molde hojaldrado, con huevo, bacon y pollo marinado en cítricos.</i>	17
Hamburguesa de ternera <i>con pan brioche, salsa de queso edam, bacon crujiente y cebolla caramelizada.</i>	18
Smash burger de ternera <i>con salsa tartufata, cebolla caramelizada, pepinillo y queso cheddar naranja.</i>	19
Burger vegetariana <i>con 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>con boloñesa de rabo de toro y queso Idiazabal.</i>	18
Pescado del día <i>con su guarnición</i>	22
Carrillera de cerdo glaseado <i>con salsa yakiniku y crema de apionabo.</i>	20
Entrecote a la plancha <i>con chips de yuca y pimientos del padrón.</i>	26
Dados de salmón marinado en miso blanco <i>con alga wakame, sésamo y edamame.</i>	22
Bacalao asado <i>con salsa Bizkaina ahumada y pimientos verdes fritos.</i>	24

ARROCES A LA LLAUNA	€
Arroz vegetariano <i>con setas de temporada.</i>	24
Arroz de ternera <i>con entrecote madurado.</i>	26
Arroz meloso de pulpo, gambas y salicornia.	28

POSTRES	€
Macedonia de frutas de temporada <i>con espuma de melón.</i>	6
Degustación de helados <i>fresa con trocitos, vainilla natural, chocolate, yogurt bulgaro.</i>	6
Brownie casero <i>con crema de cacahuets y palomitas caramelizadas y helado de baily's.</i>	8
Chessecake de queso idiazabal ahumado	8
Milhojas de pasta filo <i>crema de mango y fruta de la pasión.</i>	8

Servicio de pan	1,50
-----------------	------

HASIERAKO HOTZAK	€
Entsalada berdea <i>letxugen mix-a, tipulina eta tomate-gajoekin.</i>	14
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
HASIERAKO BEROAK	€
Etxeko urdaiazpiko iberiko kroketak <i>6ale.</i>	15
Tenperatura baxuan sukaldatutako arrautza <i>Boletus-krema, lasto-patata, urdaiazpiko-hauts eta Idiazabal gazta-lauzen gainean.</i>	16
Rock & Roll ogia <i>Brioche ogia txipiroi karrankariekin eta mahonesa trufatuarekin.</i>	16
Ganbak plantxan <i>curry eta koko saltsarekin.</i>	18
SNACK-AK <i>(denak patatekin batera)</i>	€
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 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/begetarianoa</i>	17
Rigatoni pasta <i>zezen-isats bolognesa eta Idiazabal gaztarekin.</i>	18
Eguneko arraina <i>bere goarnizioarekin</i>	22
Txerri-masail glasatua <i>yakiniku saltsa eta apionabo kremarekin.</i>	20
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>entreccote onduarekin.</i>	26
Olagarro, ganba eta salikornia arroz melosoa	28
POSTREAK	€
Sasoiko fruta-mazedonia <i>meloj 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
Filo pasta hostopila <i>mango-krema eta pasioaren fruta.</i>	8
Ogi-zerbitzua	1,50

COLD STARTERS	€
Green salad <i>with mixed lettuce, spring onions and tomato wedges.</i>	14
Burrata cheese salad <i>with mixed tomatoes, basil emulsion and tapenade.</i>	20
Portion of Iberian ham <i>with cherry tomato and sourdough bread toasts.</i>	20
Mexican octopus and shrimp ceviche <i>with corn tortilla chips.</i>	22
HOT STARTERS	€
Iberian Ham Homemade croquettes <i>6pcs.</i>	15
Low temperature egg on boletus cream <i>potato straw, ham shavings and slices of idiazabal cheese.</i>	16
Rock&Roll bread <i>Brioche bread with crunchy calamari and truffled mayonnaise.</i>	16
Grilled shrimp <i>with curry & coconut sauce.</i>	18
SNACKS <i>(all accompanied with chips)</i>	€
French fries	7
Kentucky fried chicken <i>on pita bread and yogurt sauce.</i>	15
Double Mixed sandwich <i>with cooked ham and emmental and brie cheeses.</i>	14
Club sandwich <i>on flaky bread with egg, bacon and citrus marinated chicken.</i>	17
Beef burger <i>on brioche bun with edam cheese sauce, crispy bacon and caramelized onions.</i>	18
Beef burger smash <i>with tartufata sauce, caramelized onions, gherkin and orange cheddar cheese.</i>	19
Vegetarian burger <i>with 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>with oxtail Bolognese and Idiazabal cheese.</i>	18
Fish of the day <i>with garnish.</i>	22
Glazed pork cheek <i>with yakiniku sauce and celeriac cream.</i>	20
Grilled entrecôte <i>with yucca chips and padron peppers.</i>	26
Diced salmon marinated in white miso <i>with wakame seaweed, sesame and edamame.</i>	22
Grilled cod <i>with smoked Bizkaina sauce and fried green peppers.</i>	24
RICE DISHES "A LA LLAUNA"	€
Vegetarian rice <i>with seasonal mushrooms.</i>	24
Veal rice <i>with matured entrecote.</i>	26
Mellow rice with octopus, shrimp and salicornia.	28
DESSERTS	€
Seasonal fruit salad <i>with melon foam.</i>	6
Ice cream tasting <i>strawberry with chunks, natural vanilla, chocolate, Bulgarian yogurt.</i>	6
Homemade brownie <i>with peanut butter and caramelized popcorn and Baileys ice cream.</i>	8
Smoked Idiazabal cheese cheesecake	8
Millefeuille of filo pastry <i>mango cream and passion fruit.</i>	8
Bread Service	1,50

ENTRÉES FROIDES	€
Salade mixte de saison.	14
Salade de burrata de mozzarella <i>aux tomates, avec une émulsion de basilic et tapenade d'olives.</i>	20
Plat de jambon ibérique <i>avec tomate cerise et pain de campagne toasté.</i>	20
Ceviche mexicain de poulpe et de crevettes <i>avec des chips de maïs.</i>	22
ENTRÉES CHAUDES	€
Croquettes maison de jambon ibérique <i>6 unités.</i>	15
Œuf cuit à feu doux sur une crème de cèpes <i>pomme de terre, copeaux de jambon et fromage idiazabal.</i>	16
Sandwich Petit Pain (Rock & roll) <i>Pain brioche avec calamars croustillant et mayonnaise truffée.</i>	16
Crevettes grillées <i>avec sauce curry noix de coco.</i>	18
SNACKS <i>(Garniture: Pommes frites)</i>	€
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>en pain feuilleté, avec oeuf, bacon et poulet mariné au citronnelle.</i>	17
Burger de viande rouge <i>sur pain brioche, sauce au fromage edam, bacon croustillant et oignon caramélisée .</i>	18
Smash Burger de bœuf <i>avec sauce tartufée, cornichon, oignons et fromage cheddar à l'orange.</i>	19
Burger végétarien <i>avec 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>avec garniture</i>	22
Joue de porc glacée <i>avec sauce yakiniku et crème de céleri.</i>	20
Entrecôte grillée <i>avec 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>avec sauce Bizkaina fumée et poivrons verts frits.</i>	24
RIZ SPÉCIAL CUIT À LA LLAUNA	€
Végétarien <i>aux champignons de saison .</i>	24
De veau <i>avec Entrecôte.</i>	26
Moelleux au poulpe, crevette et Asperge de Mer (Salicorne).	28
DESSERTS	€
Macédoine de fruits de saison <i>avec 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
Millefeuille de pâte filo <i>crème de mangue et fruit de la passion.</i>	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	●				●	●
Ración de jamón ibérico			●			●
Ensalada burrata		●		●	●	
Ensalada verde						
ENTRANTES CALIENTES						
Gamba a la plancha curry&coco	●	●	●			●
Croquetas de jamón			●	●	●	●
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						Consulte con el personal
Pizza prosciuto			●		●	●
Pizza vegetariana			●		●	●
Pizza margarita			●		●	●
Entrecotte a la plancha			●			●
Pescado del día						Consulte con el personal
Carrillera de cerdo con yakiniku	●		●		●	●
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		●	●	●	●	●
Cheesecake de Idiazabal			●	●	●	
Milhojas de pasta filo			●		●	
Macedonia de frutas					●	
Degustación de helados			●	●	●	

● 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).

ALERGENOAK

ENTRANTES FRIO										
Olagarro eta izkira ahuakhilea										
Ración de jamón ibérico										
Burrata-entsalada										
Entsalada berdea										
HASIERAKO BEROAK										
Ganbak plantxan										
Etxeko urdaiazpiko iberiko kroketak										
Tenperatura 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										
Txerri-masail glasatua										
Bakailao errea										
Rigatoni pasta										
Izokin-dado marinatuak miso zurian										
ARROZAK										
Olagarro eta salikornia arroz melosoa										
Txahal-arroza										
Arroz begetarianoa										
POSTREAK										
Etxeko brownie-a										
Idiazabal gazta ketuaren chessecake-a										
Filo pasta hostopila										
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										
Burrata cheese salad										
Green salad										
HOT STARTERS										
Grilled shrimp										
Iberian Ham croquettes										
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										
Glazed pork cheek with yakiniku										
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										
Millefeuille of filo pastry										
Seasonal fruit salad										
Ice cream										

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

ALLERGÈNES

ENTRÉES FROIDES										
Ceviche mexicain										
Plat de jambon ibérique										
Salade de burrata										
Salade mixte de saison										
ENTRÉES CHAUDES										
Crevettes grillées										
Croquettes de jambon ibérique										
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										
Joue de porc glacée										
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										
Millefeuille de pâte filo										
Macédoine de fruits										
Dégustation de glace										

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