



**BIZIGARRI**

RESTAURANTE

  
**BIZIGARRI**  
RESTAURANTE

---

**bizigarri**

**ES. Lo que vivifica. Lo hace más vivo, más intenso.**  
*(gure arimen bizigarria. / lo que vivifica nuestras almas).*

**ENG. What Vivifies. What makes it more alive, more intense.**  
*(gure arimen bizigarria. / what vivifies our souls).*

**FR. Ce qui donne la vie, le rend plus vivant, plus intense.**  
*(gure arimen bizigarria. / ce qui donne la vie à nos âmes).*

---



**Ácido**  
Acid  
*Acide*



**Salado**  
Salty  
*Salé*



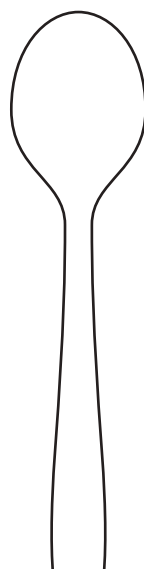
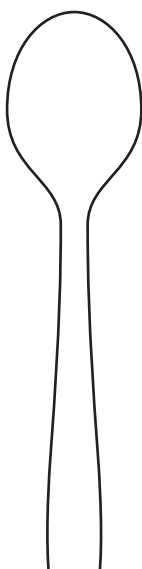
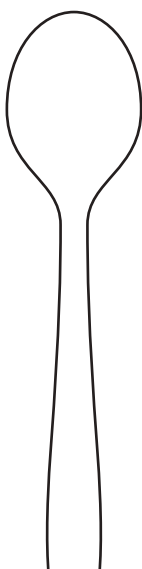
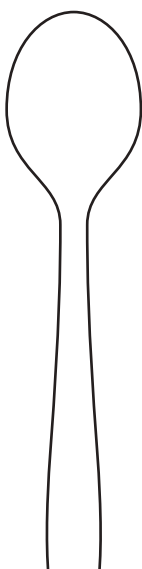
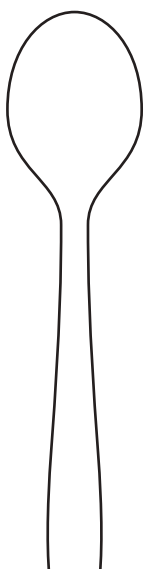
**Amargo**  
Bitter  
*Amer*



**Dulce**  
Sweet  
*Sucré*



**Umami**  
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 rallado y tostas de pan de masa madre.</i>	20
Aguachile de pulpo y camarón <i>con totopos de maíz.</i>	22

ENTRANTES CALIENTES €

Croquetas caseras de jamón ibérico <i>6ud.</i>	14
Huevo a baja temperatura sobre crema de boletus, <i>patata paja y lascas de queso idiazabal.</i>	15
Pan Rock&Roll <i>con calamares crujientes y mahonesa trufada.</i>	16
Gamba a la plancha <i>con salsa de curry&amp;coco.</i>	18

SNACKS *(todos acompañados con patatas)* €

Pollo frito kentuky <i>en pan de pita y salsa de yogurt.</i>	15
Sándwich club <i>en pan de molde hojaldrado, con huevo y pollo marinado en cítricos.</i>	15
Hamburguesa de ternera <i>con pan brioche, salsa de queso edam, bacon crujiente y cebolla caramelizada.</i>	17
Smash búrguer de ternera <i>con salsa tartufata, cebolla caramelizada y queso cheddar naranja.</i>	18
Burguer vegetariana <i>con cebolla caramelizada, tomate y lechuga.</i>	17

PRINCIPALES	€
Crema del día	12
Pizza <i>prosciutto / americana / vegetariana.</i>	15
Pasta Rigatoni <i>con boloñesa de rabo de toro.</i>	18
Carrillera de cerdo glaseado <i>con salsa yakiniku y crema de apionabo.</i>	20
Entrecotte 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 entrecotte madurado.</i>	26
Arroz meloso de pulpo 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

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 grated tomato and sourdough bread toasts.</i>	20
Octopus and shrimp aguachile <i>with corn tortilla chips.</i>	22
HOT STARTERS	€
Iberian Ham Homemade croquettes <i>6pcs.</i>	14
Low temperature egg on boletus cream, <i>potato straw and slices of idiazabal cheese.</i>	15
Rock&Roll bread <i>with crunchy calamari and truffled mayonnaise.</i>	16
Grilled shrimp <i>with curry &amp; coconut sauce.</i>	18
SNACKS <i>(all accompanied with chips)</i>	€
Kentucky fried chicken <i>on pita bread and yogurt sauce.</i>	15
Club sandwich <i>on flaky bread with egg and citrus marinated chicken.</i>	15
Beef burger <i>on brioche bun with edam cheese sauce, crispy bacon and caramelized onions.</i>	17
Beef burger smash <i>with tartufata sauce, caramelized onions and orange cheddar cheese.</i>	18
Vegetarian burger <i>with caramelized onion, tomato and lettuce.</i>	17

MAIN	€
Cream of the day	12
Pizza <i>prosciutto / american / vegetarian.</i>	15
Rigatoni pasta <i>with oxtail bolognese.</i>	18
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 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

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 concassée et pain de campagne toasté.</i>	20
Assiette d'une marinade de Poulpe et de crevettes garni <i>avec des chips de maïs.</i>	22

ENTRÉES CHAUDES	€
Croquettes maison de jambon ibérique <i>6 unités.</i>	14
Œuf cuit à feu doux sur une crème de cèpes, <i>pomme de terre et fromage idiazabal.</i>	15
Sandwich Petit Pain (Rock & roll) <i>avec calamars croustillants et mayonnaise truffée.</i>	16
Crevettes grillées <i>avec sauce curry noix de coco.</i>	18

SNACKS <i>(Garniture: Pommes frites)</i>	€
Pain Pita farci avec tranches Poulet frit <i>au mode Kentucky au sauce yaourt.</i>	15
Club sandwich <i>en pain feuilleté, avec œuf et poulet mariné au citronnelle.</i>	15
Burger de viande rouge <i>sur pain brioche, sauce au fromage edam, bacon croustillant et oignon caramélisée .</i>	17
Smash Burger de bœuf <i>avec sauce tartufée, oignons et fromage cheddar à l'orange.</i>	18
Burger végétarien <i>avec oignon caramélisé et tomate..</i>	17

MAIN	€
Crème du jour	12
Pizza <i>prosciutto / américaine / végétarienne.</i>	15
Pâtes Rigatoni <i>à la bolognaise.</i>	18
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 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





Salmón marinado en miso blanco.  
 Salmon marinated in white miso.  
*Saumon marinés à l'Asiatique miso blanc*

# ALÉRGENOS

ENTRANTES FRIO									
Aguachile de pulpo y camarón	●					●			●
Ración de jamón ibérico			●						●
Ensalada burrata		●			●			●	
Ensalada verde									
ENTRANTES CALIENTES									
Crema caliente de verduras									
Gamba a la plancha curry&coco	●	●	●						●
Croquetas de jamón			●	●	●				●
Huevo a baja temperatura			●	●	●				
Bocata de calamares			●	●	●	●			
SNACKS									
Hamburguesa de ternera			●	●	●				●
Smash burger de ternera			●	●	●				●
Pollo frito kentuky en pan de pita			●		●				●
Sanwich club			●	●	●	●			●
PRINCIPALES									
Pizza margarita con topins			●		●				●
Entrecotte a la plancha			●						●
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

≡



Brownie casero  
Homade Brownie  
*Brownie de chocolat fait maison*

# ALLERGENS

COLD STARTERS									
Octopus and shrimp aguachile	●					●			●
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 on flaky			●	●	●	●			●
MAIN									
Crema caliente de verduras									
Pizza			●		●				●
Grilled entrecôte			●						●
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									
Assiette d'une marinade de Poulpe	●					●			●
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			●	●	●		●		●
MAIN									
Crème									
Pizza			●		●				●
Entrecôte grillée			●						●
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

● Céleri

● Arachide

● Crustacés

● Fruits À Coque

● Gluten

● Oeufs

● Lait

● Mollusques

● Moutarde

● Poissons

● Sesame

● Soja

● Anhydride Culturey  
Et Sult

