

PICOTEO

PATATAS

Patatas bravas con kimchichurri y shichimi togarashi, o con salsa de queso comté y bacon y cebolla crujiente

Patata bravak, Kimchi-churri eta shichimi togarashi-rekin edo gazta comté saltsarekin eta bacon eta tipul txingortuta

7 €

ENSALADA

Ensalada verde con lechuga cebolleta, wakame, rabanitos y pepino con vinagreta wafu

Entsalada berdea, letxua, tipuliñan, wakame, arrabanaka, eta luzoker, wafu ozpinolioarekin

7 €

CROQUETA

Croqueta de pollo y maíz con salsa de queso comté y bacón o de jamón ibérico y huevo cocido

Oilo eta arto kroketa, comté gazta saltsa eta hirugiarrarekin edo urdaiazpiko iberiko eta arrautz egosiarekin

2,8/2,5 €/ud.

KARAAGE

Piezas de muslo de pollo marinado y envuelto en rebozado crocante, servido con salsa tártara, alioli de cítricos y curry y encurtidos

Marinatutako oilo izer zatiak, errebozatu krokantearekin, tartara saltsa, curry eta zitriko alioli eta japoniar ozpinetarekin.

10 €

TATAKI

Tataki de salmón con cebolleta, jengibre rallado, crujiente de ajo y salsa ponzu.

Izakin tatakia, tipulin, jengibre xeetua, baratxuri kurruskari eta ponzu saltsarekin.

11 €

GYOZAS

Gyozas caseras de cerdo y jengibre (6 unidades).

Txerri eta jengibre etxeko Gyozak (6 unitate).

8 €

IZAKAYA

RAMEN

ラーメン

El caldo de todos nuestros rámenes es a base de pollo de caserío cocinado durante más de 8 horas y todos se sirven con fideos frescos cocidos al momento, ajitsuke tamago y verduras ligeramente salteadas con aceite de sésamo. Os los presentamos del más suave al más potente:

Gure rameneko xalda guztiak baserritako oiloekin ekoiztutak daude gutxienez 8 orduz egosita, baita momentuan sukaldatutako fideo freskoekin, ajitsuke tamago eta sesamo olioan berotutako barazkia. Zapore suabenetatik, in-dartsuenera aurkezten dizkizuegu:

MISO RAMEN

味噌ラーメン

Con tare de diferentes misos y sésamo, guarnecido con chasu de cabezada ligeramente ahumada y panceta de cerdo.

Miso ezbedinetako tare-ekin, sesamoa eta chashu txerri hirugierra eta burualde keheztatuarekin.

SPICY MISO RAMEN

スパイシー味噌ラーメン

Con tare de misos, misos picantes, pimientas y chiles, guarnecido con chasu de cabezada ligeramente ahumada y panceta de cerdo

Miso eta miso pikante ezbedinetako tare-ekin, pimienta eta piparrak eta chashu txerri hirugierra eta burualde keheztatuarekin.

Medio Erdia 8 € / Entero Osoa 15€ +1€ fideos sin gluten

MAZESOBA

ませそば

Con soboro de shitakes, yema de huevo ecológico, cilantro fresco, puerro, cacahuete tostado y nuestro tare de spicy

Shitake soboro, arrautz ekologikoaren gorrigo, martorri freko, porru, kakahuete txingortu eta gure spicy tare-arekin

Entero Osoa 15€ +1€ fideos sin gluten

KATSUKARĒ

カツカレー

De cabezada de cerdo con curry japonés, arroz para empapar y ensalada de pepino.

Txerri burualde frijitua, japoniar curryarekin, arroza eta luzoker entsalada.

12 €

DONBURI

Base de arroz con salmón, jengibre rallado, puerro picado, nori en juliana, yema de huevo ecológico y salsa de soja.

Momentuan erretako izokin, arroz japonés, jengibre xehatua, tipulina, nori alga txikitua, arrautz ekologikoko goringoa eta soja saltsarekin.

13 €

BURGUER CLÁSICA BURGER KLASIKOA

クラシックバーガー

De ternera de Navarra, quesos edam y cheddar, mahonesa, bacon, tomate y lechuga. Servida con patatas fritas y alioli.

Nafarroako txekorra, edam eta cheddar gazta, maho-nesa, bakon, tomate, letxuga eta patata frijitu alioliarekin.

12 €

POSTRES

Tarta cremosa de chocolate 70% con helado de vainilla y chantilly de Brandy

70%ko txokolatezko tarta krematua, banillazko izozkia eta brandyzko "chantilly"

6,5 €

Tarta de queso comté con membrillo confitado y nueces

Comte gaztazko tarta, irasagarra konfitatua eta intsaurrekin

6,5 €

Bizcocho relleno de crema de maracuyá y chocolate blanco, sopa de yogurt y maracuyá, crumble de yogurt y chocolate blanco y helado de yogurt

Maracuyá eta txokolate txurizko bizkotxoa, yogurt eta marakuya zopa, txokolate txuri ta yogurt krumble eta yogurt izozkiarekin.

6,5 €