MANDOYA

RESTAURANTE - JATETXEA

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Croqueta de jamón ibérico y hongos con trufa. *Assortment of croquettes ham and mushroom with truffle un.*	**2,5/ud**
Selección de quesos del país (D.O. Urdina, Roncal & Idiazabal) *Selection of regional cheeses (D.O. Urdina, Roncal & Idiazabal)*	**12**
Mejillones al sartén con sal de ajo y pimiento espelette *Grilled mussels with garlic salt and Espelette pepper*	**12**
Ensaladilla cremosa con mayonesa de piparras, tartar de atún y yema curada *Creamy Russian Salad with Anchovy Mayonnaise, Tuna Tartare and Cured Egg Yolk*	**12**
Sopa de pescado de roca con mejillones y langostinos *Rock fish soup with mussels and king prawns*	**14**
Alcachofas a la brasa con salsa holandesa trufada 3 uds *Grilled artichokes with truffled hollandaise sauce*	**15**
Escalivada de verduras a la brasa con queso feta, anchoas y romesco *Grilled vegetable escalivada with feta cheese, anchovies and romesco sauce*	**15**
Steak tartar de ternera *Beef steak tartare*	**18**
Zamburiñas a la brasa 6 uds *Grilled zamburiñas (small scallops) - 6 pcs*	**21**
Gambas rojas a la brasa 6 uds. *Grilled red prawns - 6 pcs*	**22**
Jamón de bellota cortado a cuchillo D.O Los Pedroches *Acorn-fed Iberian ham, hand-carved, served*	**27**

CAZUELAS Y PLATOS TRADICIONALES
TRADITIONAL CASSEROLES

Mejillones en salsa de tomate — **12**
Mussels in tomato sauce

Pimientos rellenos de bacalao con salsa bizkaina — **14**
Stuffed peppers with cod and Bizkaian sauce

Manitas de cerdo deshuesadas en salsa vizcaína con txistorra a la brasa sobre cremoso de patata — **14**
Boneless pig´s trotters with biscayna sauce, grilled txistorra sausage over creamy mashed potatoes

Pollo a la brasa guisado al chilindrón con patatas paja. — **14**
Grilled chicken stewed in chilindrón sauce.

Chipirones en su tinta. — **15**
Baby squid in its ink.

Albondigas de chuleta madura en salsa con patatas paja — **15**
Meatballs in sauce with shoestring potatoes

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto sobre cremoso de patata — **17**
Berian pork cheeks braised in red wine with mushrooms and Robuchon-style mashed potatoes

Rape a la brasa con refrito bilbaína y patata panadera — **18**
Grilled monkfish with Bilbao-style sofrito and roasted potatoes

GLUTEN *Gluten*
CRUSTACEOS *Crustaceans*
HUEVOS *Eggs*
PESCADO *Fish*
CACAHUETES *Peanuts*
SOJA *Soybeans*
LACTEOS *Milk*
FRUTOS DE CASCARA *Tree nuts*
APIO *Celery*
MOSTAZA *Mustard*
GRANOS DE SESAMO *Sesame*
SULFITOS *Sulfites*
MOLUSCOS *Molluscs*
ALTRAMUECES *Lupin*

DEL MAR
OF THE SEA

Bacalao dos gustos pil-pil y bizkaina — **22**
Cod two ways pil-pil and biscayan-style

Pulpito entero de lonja a la brasa sobre puré de patata — **25**
Whole market baby octopus, grilled, served over Robuchon-style mashed potatoes

Lubina salvaje a la parrilla con su refrito bilbaína, ensalada verde y patata panadera — **60/Kg.**
Grilled Wild Sea Bass with Bilbao-style Sauté

Consulte con el personal nuestros pescados a la brasa fuera de carta
Please ask our staff about our off-menu grilled fish selection

CARNES
MEATS

Entrecot de rubia Gallega a la brasa con patatas fritas y pimientos rojos asados a la leña — **25**
Grilled entrecôte with French fries and wood-roasted red peppers

Solomillo a la brasa con foie gras, hongos, puré de patata y salsa perigueux — **27**
Grilled beef tenderloin with foie gras, wild mushrooms, mashed potatoes, and Périgueux sauce

Paletilla de cordero lechal asado durante 24h a 68° con chalotas caramelizadas — **33**
Suckling lamb shoulder, slow-roasted for 24 hours at 68°C with caramelized shallots

Chuleton de vaca madurada con patatas fritas y ensalada verde — **60/Kg.**
Dry-aged beef rib steak with French fries and green salad

GUARNICICIONES
SIDE DISHES

Patatas fritas — **4**
French fries

Lechuga con cebolleta — **4**
Lettuce with spring onion

Pimientos rojos asados a la leña — **5**
Wood-fired roasted red peppers

Servicio de pan 1,2
Bread service

Servicio de pan sin gluten 1,5
Gluten free bread

POSTRES
DESSERTS

Sorbete de limón al Txakoli — **4**
Lemon sorbet with Txakoli

Coulant de chocolate negro con helado de caramelo salado — **7**
Dark chocolate coulant cake with salted caramel ice cream

Tatin de manzana reineta al caramelo con helado de haba tonka — **7**
Reinette apple tatin with caramel and tonka bean ice cream

Pavlova con coulis de frutos rojos, crema diplomática y helado de guayaba — **7**
Pavlova with red berry coulis, diplomat cream y guava ice cream

Tarta fluida de queso Idiazabal y mascarpone con helado de avellanas — **8**
Baked *Idiazabal and Mascarpone cheesecake with hazelnuts ice cream*

VINOS DULCES
SWEET WINES

Alambre *Moscatel*	**3,8**
Graham´s *Oporto*	**3,8**
La cilla *Pedro ximenez*	**4,8**
Juan Gil *Monastrell*	**4,8**

GLUTEN *Gluten*
CRUSTACEOS *Crustaceans*
HUEVOS *Eggs*
PESCADO *Fish*
CACAHUETES *Peanuts*
SOJA *Soybeans*
LACTEOS *Milk*
FRUTOS DE CASCARA *Tree nuts*
APIO *Celery*
MOSTAZA *Mustard*
GRANOS DE SESAMO *Sesame*
SULFITOS *Sulfites*
MOLUSCOS *Molluscs*
ALTRAMUECES *Lupin*