

13.00H / 20:00H-ko erreserbak, 14.45H / 21:45 arte dute mahia eskuragarri, ondoren mahaia erreserbatuta egongo da eta.

Zalantzarik izanez gero, zerbizariari galdetu mesedez.

Las reservas de las 13.00 /20:00 horas disponen de su mesa hasta las 14.45 / 21:45 horas, ya que luego estará reservada. Ante la duda,

consulte al equipo por favor

*** Arrantza sasoiaren amaiera dela eta, edo osasun segurtasunagatik, arrain hau izoztua izan da.**

* Debido al fin de su temporada o por seguridad alimentaria, este pescado ha sido congelado.

PLATERAK

PLATOS

Hegaluzea* marinatua piper berde zuku limodun eta tipularekin 17,50 €

Bonito del norte marinado, jugo acidulado de pimienta verde y cebolla

Atun* gorria gordina: Garumarekin edo baratxuri eta ezpeletako piperraz 22,00 €

Atún rojo crudo: con Garum, o con Ajo y Ezpellete

Andeja* Ketua, eskabetzeko zukua eta ozpinetako barazkiak 19,50 €

Corvina* ahumada, jugo de escabeche y verduras encurtidas

Hegaluze mendreska* entsalada sasoiko tomatearekin 21,00 €

Ensalada de ventresca de bonito* y tomate

Kroketak* dastaketa (16 unitate): Legatza, Hegaluzea eskabetxean, Berdela, Antxoa frijitua 19,50 €

Degustación de croquetas (16 unidades): Merluza, Bonito en escabeche, Caballa, Antxoas fritas

Arrain Pastela: Itsas Aingira* 14,00 €

Pastel de pescado: congrio

Antxoa gazituak 18,00 €

Anchoas en salazón

Antxoak* ozpinetan 15,00 €

Boquerones en vinagre

GISATUAK

GUISOS

Itsas aingira* zopa 15,00 €

Sopa de congrio*

Arrain zabala* olioazpinetan 20,00 €

Raya en escabeche

Hegaluze marmitakoa 20,00 €

Marmitako de bonito del norte

IKATZ PARRILAN

A LA PARRILLA DE CARBÓN

Hegaluzea 26,00 €

Bonito del norte

Legatza 30,00 €

Merluza

Barbarina 28,50 €

Salmonete

Olagarroa* 26,00 €

Pulpo*

Hegaluze* hanburgesa 18,00 €

Hamburguesa de bonito* del norte

Hegamotz* hanburgesa 20,00 €

Hamburguesa de Atún rojo*

Sardinak 16,50 €

Sardinas

Muxarra 72,00 €/kg

Sargo

Xapoa 74,00 €/kg

Rape

Urraburua 96,00 €/kg

Dorada

Hegaluze bentreska 120,00 €/kg

Ventresca de Bonito del norte

ITSASKIAK

MARISCOS

Itsasoak zeharkatzen: 42,00 €

Palamos eko Ganbak: egosiak edo parrillan (150 gr)

Proyecto Surcando Mares:

Gambas de Palamos: cocidas o a la parrilla (150gr)

Gure arrantzaleak gehiago ezagutu nahi duzu?
¿Quieres conocer más sobre nuestros pescadores?



Galparsoro Okindegiak egindako orantzako ogia

Pan de masa madre elaborado por Panadería Galparsoro
2,00 € Pertsona

POSTREAK

POSTRES

Arroz esnea Arroz con leche	7,00 €
Arrautza budina Flan de huevo	7,00 €
Paraguaio errea yogurt izozkiarekin Paraguayo asado con helado de yogurt	8,50 €
Txokolatea, kakahuete gatzatua eta mandarina sorbetea Chocolate, cacahuete salado y sorbete de mandarina	8,50 €
Otaeguiko pantxineta Pantxineta de Otaegui	8,50 €
Euskal Herriko 3 gazten dastaketa (Elur, Garoa, Telleria) ELUR: Ardia Pasta biguna Aia GAROA: Ardia Ketua D.O Idiazabal Zerain TELLERIA: Behia Urdina Eko Mutiloa Degustación de 3 quesos del País Vasco (Elur, Garoa, Telleria) ELUR: Oveja Pasta blanda Aia GAROA: Oveja Ahumado D.O Idiazabal TELLERIA: Vaca Azul Eko Mutiloa	13,00 €

KOFRADIA

~ Itsas Etxea

Kofradia Itsas Etxeko eskaintza gastronomikoa baxura edo artisau erara arrantzatuko arrainan oinarritua dago, Euskadiko baxura ontziek arrantzatua eta denboraldiaren arabera eskaintzarekin.

Soilik, gure lonjetako eta gure arrantzaleek arrantzatutako arraina erosten dugu, errezeta apalen bidez gertuko produktuari balorea emanez, denboraldiaren arabera elaborazioekin freskoari dagokionez edo gainontzekoan ketu eta gazitze teknikekin.

Jango duzunak jatorri bat du, gure itsasoa; era jasagarrian arrantzatua eta gure arrantzale zein portuek kudeatua.

Gure arrainei laguntzeko bertako produktu, ekoizle eta hornitzaileengan sinisten dugu; Galparsoroko ogia, Otaeguiko gozoak, Karabeleko-ko baratzak edota Groseko Papperino izozkiak.

La oferta gastronómica de Kofradia - Itsas Etxea se compone de pescado de bajura o artesanales, capturado por la flota de bajura de Euskadi y atendiendo a su temporalidad.

Compramos solo pescado de nuestras lonjas y pescado por nuestros arrantzales, aportando valor al producto de cercanía con un recetario sencillo que refleja la temporada en las elaboraciones en fresco y técnicas como el ahumado o el salazón entre otros, para el resto.

Lo que comes tiene un origen, nuestro mar; pescados con artes de pesca sostenibles y gestionados por nuestros arrantzales y en nuestros puertos.

Para acompañar a nuestros pescados, apostamos por productos y proveedores de cercanía como el pan de Galparsoro, pastelerías como Otaegui, la huerta de Karabeleko o helados de Papperino de Gros.

www.kofradia.eus

K

KOFRADIA
~ Itsas Etxea