

PARA PICAR/ MOKADUAK/POUR LA MORSURE

1. Ensalada Mixta/ *Entsalada mistoa/ Salade mixte*
2. Ensalada con queso de cabra, bacon, nueces y pasas
Ahuntz gazta, xingarra, intxaurrak eta mahatsazko entsalada
Salade avec fromage de chèvre, bacon, noix et raisins secs
3. Ensalada César/ *Zezar entsalada/ Salade césar*
4. Ensalada marisco con aguacate y salsa rosa
Itxas arrain entsalada, aguakate eta saltsa arrosarekin
Salade de fruits de mer avec avocat et sauce rose
5. Patatas Balneario- Queso, jamón y salsa ranchera
Bainuetxe patatak- Gaza, magra, rantxera saltsarekin
Pommes Balneario- Fromage, jambon et sauce ranchero
6. Ración de fritos variados/ *Orotariko frijitu razio/ Assortiment d'aliments frits*
7. Ración de Rabas/ *Raba razioa/ Ration de Rabas*
8. Plato de Jamón Ibérico/ *Iberiar Urdaiazpikoa/ Assiette de jambon ibérique*

NUESTROS PLATOS/ GURE PLATERAK/ NOS PLATS

9. Huevos con jamón Ibérico laminado y patatas
Iberiar urdaiazpikoa, arraultzeak eta patatak
Œufs avec tranches de jambon ibérique et pommes de terre
10. Delicias de pato al Oporto con patatas y ensalada
Ahate gutiziak oporto saltsarekin, patatak eta entsalada
Le canard se régale de vin de Porto avec des pommes de terre et de la salade
11. Alitas de pollo marinadas con patatas y ensalada
Oilasko hegala marinatuak, patatak eta entsaladarekin
Ailes de poulet marinées avec pommes de terre et salade
12. Bacalao en ajoarriero con huevos fritos
Makailua erribera erara arraultzeekin
Cabillaud à l'ajoarriero avec œufs au plat
13. Cachopo de ternera con pimientos, patatas y ensalada
Haretxe katxopoa, patatak, piperrak eta entsaladarekin
Cachopo de veau avec poivrons, pommes de terre et salade
14. Entrecot a la plancha con pimientos, patatas y ensalada
Txahal sahieskia plantxan, piperra, patatak eta entsaladarekin
Entrecôte grillée avec poivrons, pommes de terre et salade
15. Codillo de cerdo en su jugo, patatas y ensalada
Txerri-ukondotxoa bere saltsan, patatak eta entsaladarekin
Jarret de porc au jus, pommes de terre et salade

DELICIAS DEL CHEF/ SUKALDEKO GUTIZIAK/ LES DÉLICES DE CHEFF

Chipirones rellenos en su tinta
Txipitoi beteak beuren beltzean
Calmar farci dans son encré

Carrilleras de ternera en salsa con patatas y ensalada
Haretxe matrailak saltsan, patatak eta entsaladarekin
Joues de veau en sauce avec pommes de terre et salade

HAMBURGUESAS/ HANBURGESAK/ HAMBURGERS

- 16. Hamburguesa BALNEARIO/ BAINUETXE Burguer/ BALNEARIO Hamburgers**
 Pan brioche, lechuga, tomate a la plancha, queso, cebolla, confitada, bacon, patatas y carne de ternera del Baztan/ *litzua, tomate plantxan, gazta, konfi tatzko tipula, xingarra, patatak eta baztango txahal haragia, brioche ogiakin/ Pain brioché, laitue, tomate grillée, fromage, oignon, confit, bacon, pommes de terre et bœuf Baztan.*
- 17. Hamburguesa de PATO “MARTIKO”/ AHATE hanburgesa/ Hamburger de canard**
 Pan cristal de cerveza, canónigos, compota de manzana, jamón de pato y cebolla caramelizada con carne de solomillos de pato de Botziriak/ *Garagar dozko kristal ogia, sagar konpota, ahate urdaiazpikoa, litzua eta konfitatuzko tipula, Bortzirietako ahate azpizunaren haragiarekin/ Pain à la bière, mache, compote de pommes, jambon et oignon caramélisé avec de la viande de filet de canard de Botziriak.*
- 18. Hamburguesa “DELUXE” EN PLATO/ PLATERAN/Hamburgers “DELUXE” sur une assiete PAN CRISTAL DE CERVEZA/ GARAGARDOZKO KRISTAL OGIAREKIN/ VERRE À BIÈRE PAIN**
 Carne de “Angus”, cebollas confitada, queso, tomate a la plancha, patatas asadas y huevo frito/ *Angus haragiarekin, konfitatuzko tipula, gazta, tomatea plantxan, patata erreak eta arraultza/ Bœuf “Angus”, oignons confits, fromage, tomates grillées, pommes de terre en chemise et œuf au plat*

SANDWICH/ SANDWITXA

- 19. Jamón York y queso/ York eta gazta/ Jambon de York**
- 20. Vegetal/ Bejetala/ Veggie**
- 21. Balneario XXL/ Bainuetxeko XXL sandwitxa**
 Vegetal con york, queso y dos huevos con patatas/ *Bejetala, york urdaiazpikoa, gazta eta bi arraultze patatekin/ Veggie avec porc, fromage et deux œufs avec pommes de terre*

BOCADILLOS VARIADOS/ OGITARTEKOAK/ COLLATIONS ASSORTIES

- 22. Bacon, queso, pimiento verde/ Xingarra, gazta, piper berdea/ Bacon, fromage, poivron vert**
- 23. Bacon, queso, lechuga, tomate y mahonesa**
*Xingarra, gazta, litzua, tomate eta maionesa
 Bacon, fromage, laitue, tomate et mayonnaise*
- 24. Lomo, queso, pimiento rojo/ Xolomoa, gazta, piper gorria/ Longe de porc, fromage, poivron rouge**
- 25. Lomo, queso, pimiento verde, bacon**
*Xolomoa, gazta, piper berdea, xingarra
 Longe de porc, fromage, poivron vert, bacon*
- 26. Pechuga de pollo, queso, pimiento rojo**
*Oilasko bularkia, gazta, piper gorria
 Blanc de poulet, fromage, poivron rouge*
- 27. Pechuga de pollo, queso, calabacín, tomate natural**
*Oilasko bularkia, gazta, kuaixoa, tomate naturala
 Blanc de poulet, fromage, courgettes, tomates naturelles*
- 28. Vegetal/ Bejetala/ Légumes**
- 29. CAPRICO IBÉRICO/ IBERIAR GUTIZIA/ CAPREICE IBÉRIQUE**
 Jamón con pan untado en aceite Virgen extra, tomate natural y aceite de oliva virgen extra/ *Iberiar magra, oliba olioia eta tomate naturalarekin bustiriko ogia/ Jambon avec pain tartiné d'huile d'olive extra vierge, tomate naturelle et huile d'olive extra vierge.*
- 30. Tosta “BALNEARIO”/”BAINUETXE” tosta**
 Crema de hongos, cebolla confitada, queso de cabra y crujiente de jamón/ *onddo krema, konfitatuzko tipula, ahuntz gazta eta magra curruxkaria/ Crème de champignons, oignons confits, fromage de chevre et jambon croustillant*

*Medio bocadillo/ *Ogitarteko erdia/ Demi-sandwich*

*Ingredientes Extra/ *Osagai gehigarriak/ Ingrédients supplémentaires*

Queso- pimientos-huevo-salsas/ *Gazta-piperrak-arraultzea-saltsak/ Fromage-poivron- œuf-sauces*

Jamón-bacon-pechuga/*Magra-xingarra-petxuga/ Jambon-bacon-blanc de poulet*

EL RINCON VERDE/ TXOKO BERDEA/ LE COIN VERT

31. Parrillada de verduras asadas con ajo y perejil
Baratxuri eta perrexilarekin erretako barazkiak
Légumes grillés rôtis à l'ail et au persil
32. Verduritas en tempura con salsa mostaza y miel
Barazkitxoak tenpuran ziape eta ehti saltsarekin
Légumes tempura avec sauce à la moutarde et au miel
33. Hamburguesa vegetal-green mountain 100% Vegetal no carne
Lechuga, Cebolla pochada, Calabacín, Tomate salsa de remolacha en pan de cristal/ *Ez haragia, litxua, konfitatuzko tipula, kuiatxo, tomatea, beterra bazko saltsa, kristal ogiarekin/ Laitue, oignon poché, courgette, sauce tomate et betterave sur pain de verre*

Y PARA TERMINAR.../BUKATZEKO.../POUR FINIR...

Variedad de nuestros postres caseros del día/ *Etxean egindako orotariko desertak/ Variété de nos desserts maison du jour*

