

ASTARBE

1.563

Menús

Menú sidrería (mínimo 2pax)

40€ pax

Tortilla de bacalo con huevos de corral 🌱🐔

Bacalao confitado o en salsa verde 🐟🌿

Txuleta:

· Txuleta del Camino Real (Importación)

· Txuleta de Gipuzkoa con +4,00€

Degustación de quesos vascos con mermelada de manzana y sidra 🍷🌿🍷🍷

Pan, agua y sidra 🌿🍷

Café o infusión

Menu vegano (previa reserva obligatoria)

34€ pax

Crema de Alubias de Tolosa

Verduras salteadas

Brocheta de verduras a la parrilla 🌿

Manzana asada 🍏

Pan, agua y sidra 🌿🍷

Café o infusión

Menú infantil

13€

Tortilla de jamón, hamburguesa de txuleta con patatas fritas. Helado. Agua y pan 🌿🍷

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

La propuesta gastronómica y las sidras de Astarbe pueden contener ingredientes que puedan afectar de alguna manera a la salud de ciertas personas. Por favor, pregunten si tiene alguna alergia o intolerancia.





Descubre todos los
productos de nuestro caserío



Personaliza

Pórtico



Tabla degustación Basatxerri   12 €

De la cocina



Tortilla de bacalao con huevos de corral   5,5 €
Zurrurutuna   6 €
Hongos salteados  18 €

De la cuadra y porqueriza



Txuleta del Camino Real (Importación) 37 €/kg
Txuleta de Guipúzcoa 42 €/kg
Ración patatas Udapa 5€
Ración piquillos 6€


Del Camino Real



Kokotxas de bacalao a la parrilla   14 €
Bacalao confitado  12 €
Bacalao en salsa verde   12 €
Pescado del día a la parrilla  S.P.M.

Del desván



Manzana asada   4,5 €
Sagarra-Manzana Astarbe   6 €
Tarta de queso      7 €
Degustación quesos vascos     5,5 €
Pan (por persona) 2 €
Agua 2 €

De la Bodega


Sidras



Astarbe Euskal Sagardoa D.O.

Elaborado con manzanas propias y de nuestros amigos  4,5 €

Degustación de sidra en jarras

Solo disponible con comida  8 €

Cafés e infusiones



Café 100% Arábico y orgánico-Aitona

Café 100% Arábico orgánico de Colombia y México elaborado por la tostadora de Astigarraga.

Solo: 1,25 €

Cortado: 1,30 € (leche de Borda Zahar)

Con leche: 1,35 € (leche de Borda Zahar)

Infusiones: 1,50 €

Ttantto: +0,50€

Otras bebidas



Refrescos

Coca-Cola, Kas Limon o Kas Naranja 2 €

Combinados

Ginebra, Ron o Whisky 5 €

Copas

Patxaran, Bayleys y licor de hierbas 3 €

Chupito

Patxarán, Bayleys , licor de hierbas, ginebra, ron o whisky 2 €

Muchas gracias en nombre de nuestra amplia familia

Detrás de los platos que va a degustar se encuentran muchas personas. Esta última parte del menú, está dedicado a tod@s ell@s.
¡Muchas gracias por apoyarnos!



Inaxio Artola, Txiki del caserío Peluaga , Felix y Ohian Lizaso del caserío Artamugarri, Sheila Montes y Astarbe Sagardotegia. Elaboradores de manzana que utilizamos para nuestras sidras.

Ibon Labayen.
Piperras ecológicas de Ibarra

Manu del caserío Bordatxo.
Tomates, lechuga y cebolleta

Urko.
Seleccionador de carne (txuletas, alitas, costilla...)

Xebas Mendiluze.
Panadero de Astigarraga

Desire, Pantxika eta Kati Loyatho.
De la quesería Ekiola de Ossau Iraty

Javier Laspidea Hualde.
De la quesería Onkizu del Roncal

Jon Arregi eta Martina Urbistondo.
De la quesería Garoa de Zerain

Joseba Otegi eta Maria Jose Hidalgo.
De la quesería Goine de Asteasu

Idoia Mendizabal.
De Mermeladas Ondare

Tripulación Mala Gissona.
Familia de cerveceros de Oiartzun

Benjamin eta Kevin.
De la cervecera Basqueland Brewing de Hernani

Andoni Galdos.
De la cervecera Gross de Donostia

Norberto Emazabel.
Capitán del barco Tuku Tuku

Andres Olaskoaga.
Conservas Done Pedro

Fernando Saenz Duarte.
Creador del helado de manzana Astarbe

Rafa Gorrotxategi.
Origen de nuestros dulces

Jose Mari.
Seleccionador y tostador de nuestros cafés

Txiki, Peluaga Baserria.
Productor y seleccionador de nuestros huevos

Rosa Mari.
Selección de pescados y moluscos

Basatxerri.
Cerdo Eusko Label

Lizarza eta Cubamar.
Seleccionadores de nuestro bacalao

Estos son los 14 iconos de alérgenos que puedes encontrar y su explicación:



Este símbolo indica que ese alimento es un crustáceo o tiene trazas de crustáceo: gambas, cangrejos, langostas, cigalas, bogavante, centollo, nécora, percebe, buey de mar, cangrejo de mar, etc.



Este símbolo indica que el alimento es un molusco o tiene trazas de molusco: mejillones, ostras, almejas, caracoles, bígamos, calamar, sepia, pulpo, etc.



Pescado o productos elaborados a base de pescado. Como curiosidad se puede ser alérgico a distintos pescados y a otros no. Los más habituales que causan alergia son: anchoa, abadejo, salmón, trucha, bacalao y merluza.



Gluten: el gluten es uno de los alérgenos más comunes. Lo podemos encontrar en la semilla de algunos cereales, concretamente en el trigo, cebada y centeno, y productos elaborados con estos granos.



Huevo: la alergia al huevo es más normal en niños que en adultos. Se puede tener alergia a la clara o a la yema o a las dos partes por igual. En cualquier caso, lo ideal es no consumir productos que lo contengan.



Cacahuets: su alergia es una de las más comunes y peligrosa. En este caso hay muchos productos que pueden tener trazas de cacahuets, sobre todo en postres, bombones, barritas energéticas, etc.



Soja: en este caso, aunque sus síntomas no suelen ser graves, es cierto que hay muchos alimentos que pueden llevar soja: como carne, galletas, bollería, atún en lata, cualquier alimento que lleve proteína vegetal texturizada, etc.



Leche: como ya hemos dicho anteriormente, no es lo mismo alergia que intolerancia a la lactosa. En este caso, hay muchos productos procesados que pueden tener trazas de leche, desde las golosinas a bollería horneada, a carnes procesadas, etc.



Frutos secos: almendras, nueces, anacardos, pistachos (alfoncigos), pecanas, nueces de macadamia, etc. como curiosidad se puede tener alergia a un único fruto seco y poder comer los demás. Aún así se recomienda que, si pone en el etiquetado trazas de frutos secos en general, no se ingiera.



Apio y productos derivados: este producto, aunque no lo parezca está presente en mucho otros productos como: caldos, ensaladas, carnes procesadas, algunas bebidas, salsas, platos precocinados, caramelos, gelatinas, chicles, etc.



Mostaza: La alergia a la mostaza es la más común de las alergias a especias, por lo que es conveniente tener especial cuidado al comer aderezos, aliños, adobos, sopas y especias. Especial cuidado con el curry o el ketchup.



Sésamo: Los granos de sésamo pueden estar presentes en algunos dulces y galletas, etc.



Anhídrido sulfuroso o sulfitos: suelen utilizarse como conservante de los alimentos, y pueden estar presente en galletas, siropes, vinos, patatas fritas de bolsa, cervezas, mermeladas, etc. en forma de conservantes. Aunque se pueden dar también de forma natural en alimentos fermentados. Especial cuidado si ves algún tipo de conservante del estilo E200 a E228, u otros aditivos del estilo E150b y E150e.



Altramuces: Se debe prestar especial cuidado en los productos sin gluten, ya que los ingredientes derivados del altramuz son buenos sustitutos de las harinas con gluten. Su harina se usa en muchos casos para hacer pan y bollería industrial, sustitutos del café, aceite e incluso paté.