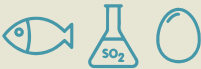
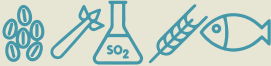
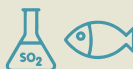


Español / *Euskera*

|                                                                                     |                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                     | Paletilla ibérica de Jabugo                                                                                 | 18,00 eur |
|                                                                                     | <i>Jabugoren paletilla iberikoa</i>                                                                         |           |
|    | Nuestras croquetas de jamón                                                                                 | 9,50 eur  |
|                                                                                     | <i>Gure urdaiazpiko kroketak</i>                                                                            |           |
|    | Calamares a la andaluza                                                                                     | 13,00 eur |
|                                                                                     | <i>Txipiroiak andaluziar erara</i>                                                                          |           |
|    | Patatas de la casa                                                                                          | 9,00 eur  |
|                                                                                     | <i>Etxeko patatak</i>                                                                                       |           |
|    | Sopa de pescado tradicional                                                                                 | 14,00 eur |
|                                                                                     | <i>Arrain-zopa tradizionala</i>                                                                             |           |
|    | Espárragos de Navarra extra gruesos con aliño y mahonesa de gildas                                          | 15,00 eur |
|                                                                                     | <i>Nafarroako esparrago lodiak, gilden aliño eta maionesarekin</i>                                          |           |
|  | Ensalada mixta<br>(lechuga y tomate del país, bonito, cebolla, huevo y espárrago)                           | 11,00 eur |
|                                                                                     | <i>Entsalada mistoa</i><br><i>(letxuga, bertako tomatea, hegaluzea, tipula, arrautza eta zainzuria)</i>     |           |
|  | Ensalada de tomate de temporada,<br>bonito del norte y encurtidos caseros                                   | 14,00 eur |
|                                                                                     | <i>Garaiko tomateen entsalada,</i><br><i>hegaluze eta etxekoegin da ozpinetakoak</i>                        |           |
|   | Ensalada templada de txipirones con patata rota,<br>pimientos del piquillo y vinagreta de tomate            | 15,00 eur |
|                                                                                     | <i>Txipiroien entsalada epela patatarekin,</i><br><i>pikillo piperrekin eta tomate-ozpin olio</i>           |           |
|  | Huevos camperos con patatas y jamón ibérico                                                                 | 14,00 eur |
|                                                                                     | <i>Arrautza kanperoak patatekin eta urdaiazpiko iberikoarekin</i>                                           |           |
|  | Nachos Enbata con carne picada, guacamole,<br>queso mozzarella y jalapeños                                  | 14,00 eur |
|                                                                                     | <i>Nachos Enbata haragi xehatuarekin, guacamolearekin,</i><br><i>mozzarella gaztarekin eta jalapeñoekin</i> |           |
|   | Fish and chips con mahonesa                                                                                 | 17,00 eur |
|                                                                                     | <i>Fish and chips eta maionesakin</i>                                                                       |           |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|    | Tiras de pechuga de pollo crujiente, croquetas y patatas<br><i>Oilasko kutruskaria, kroketak eta patatak</i>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>14,00 eur</b> |
|    | Kokotxas de bacalao al pil-pil<br>con huevos de caserío estrellados y patatas fritas<br><i>Bakailao-kokotxak pil-pilean</i><br><i>baserriko arrautz hautsiekin eta patata frijituekin</i>                                                                                                                                                                        | <b>21,00 eur</b> |
|    | Txipirones a la plancha con piperrada<br><i>Txipiroiak plantxan piperradarekin</i>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>18,00 eur</b> |
|    | Pulpo cocido en casa al carbón con patata rota<br>al aceite de pimentón de la Vera y su mahonesa<br><i>Olagarro egosia etxean ikatzarekin, patata txikituekin,</i><br><i>Verako piperrautsa duen olio eta maionesarekin</i>                                                                                                                                      | <b>22,00 eur</b> |
|    | Lomo de bacalao al pil-pil<br><i>Bakailao-solomoa pil-pilean</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>19,00 eur</b> |
|  | Lomo de merluza de anzuelo a la brasa con patata rota y ensalada<br><i>Amu-Legatza errea, patata hautsia eta entsalada</i>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>22,00 eur</b> |
|                                                                                     | Entrecot con pimientos de Gernika y patatas<br><i>Entrekota Gernika piperrrekin eta patatekin</i>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>18,00 eur</b> |
|  | Solomillo de vacuno mayor con piquillos<br><i>Behi azpizuna pikillo piperrekin</i>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>24,00 eur</b> |
|  | Hamburguesa Enbata: 180 gr de carne de vacuno nacional<br>con panceta ibérica, lechuga, tomate, queso fundido y<br>patatas de la casa. Todo ello puesto en pan artesano<br><i>Hanburgesa Enbata: 180 gr behi-haragi nazional</i><br><i>hirugihar iberikoarekin, letxuga, tomate, gazta urtua</i><br><i>eta etxeko patatak. Hori guztia artisau-ogian jarrita</i> | <b>14,00 eur</b> |

## Alérgenos:



Gluten  
*Gluten*



Huevo  
*Arrautza*



Pescado  
*Arraina*



Molusco  
*Moluskua*



Marisco  
*Itsaskia*



Mostaza  
*Ziapea*



Lácteo  
*Esnekia*



Sulfito  
*Sulfito*



Sésamo  
*Sesamoa*



Frutos Secos  
*Fruitu Lehorrak*



Soja  
*Soja*

## Postres / Postreak

|                                                                                     |                                                                                                                                                                      |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|    | Cuajada con miel<br><i>Mamia eztiarekin</i>                                                                                                                          | 5,50 eur |
|    | Tarta de queso al horno con frutos rojos<br><i>Gazta tarta krematsua eta etxeko marmelada</i>                                                                        | 6,50 eur |
|    | Torrija de brioche con helado de vainilla<br><i>Brioxezko torrija banilla izozkiarekin</i>                                                                           | 6,50 eur |
|    | Xamin goxo<br><i>Xamin goxo</i>                                                                                                                                      | 5,50 eur |
|   | Crujientes (tequeños) de crema de chocolate con helado de vainilla y nata<br><i>Txokolatezko kremazko karraskariak (tequeñoak) banilla eta esnegain izozkiarekin</i> | 6,50 eur |
|  | Tarrina de helado artesano<br><i>Artisau-izozkiaren tarrina</i>                                                                                                      | 5,50 eur |
|   | Pastel vasco<br><i>Euskal pastela</i>                                                                                                                                | 7,00 eur |

### Alérgenos:



Gluten  
*Gluten*



Huevo  
*Arrautza*



Pescado  
*Arraina*



Molusco  
*Moluskua*



Marisco  
*Itsaskia*



Mostaza  
*Ziapea*



Lácteo  
*Esnekia*



Sulfito  
*Sulfito*



Sésamo  
*Sesamoa*



Frutos Secos  
*Fruitu Lehorrak*



Soja  
*Soja*

Pregunten por nuestros platos para llevar  
*Galdetu gure platerei buruz*

# Vinos / Ardoak

## Tinto Joven

---

|                                                             |               |
|-------------------------------------------------------------|---------------|
| Vino Rioja joven de la casa .....                           | <b>12 eur</b> |
| Muñarrate joven maceración carbónica,<br>(Ábalos) .....     | <b>14 eur</b> |
| Erre Punto, joven maceración carbónica<br>(Samaniego) ..... | <b>28 eur</b> |
| Ribera del Duero roble de la casa .....                     | <b>18 eur</b> |

## Tinto Crianza

---

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| Vino Rioja de la casa .....                  | <b>16 eur</b> |
| Luis Cañas (Villabuena de Alaba) .....       | <b>22 eur</b> |
| Viña Real (Laguardia) .....                  | <b>18 eur</b> |
| Viña Real 3/8 (Laguardia) .....              | <b>13 eur</b> |
| Ramón Bilbao (Haro) .....                    | <b>21 eur</b> |
| Cvne (Haro) .....                            | <b>18 eur</b> |
| Muga (Haro) .....                            | <b>32 eur</b> |
| Viña Alberdi (Haro) .....                    | <b>28 eur</b> |
| Valtravieso (Piñel de Arriba, Valladolid) .. | <b>28 eur</b> |

## Tinto Reserva

---

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Contino (Laserna) .....               | <b>42 eur</b> |
| Marqués de Riscal (Elciego) .....     | <b>32 eur</b> |
| Marqués de Riscal 3/8 (Elciego) ..... | <b>20 eur</b> |
| Remelluri (Labastida) .....           | <b>35 eur</b> |
| Viña Ardanza (Haro) .....             | <b>42 eur</b> |
| Marqués de Murrieta (Logroño) .....   | <b>38 eur</b> |

## Rosados

---

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Vega del Castillo lágrima,<br>(D.O. Navarra) ..... | <b>12 eur</b> |
| Viña Zorzal rosado garnacha (Navarra) ...          | <b>17 eur</b> |
| Florentino Fernández<br>(Cordovín, La Rioja) ..... | <b>14 eur</b> |

## Sidra

---

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| Sidra Zapiain Euskal Sagardoa,<br>(Astigarraga) ..... | <b>10 eur</b> |
|-------------------------------------------------------|---------------|

## Blancos

---

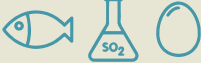
|                                                                   |               |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| Vino de la casa verdejo .....                                     | <b>12 eur</b> |
| Valtravieso Nogara (Valladolid) .....                             | <b>20 eur</b> |
| Zárate Albariño (Pontevedra) .....                                | <b>27 eur</b> |
| O´Roncal Godello<br>(Monterrei, Orense) .....                     | <b>21 eur</b> |
| Castillo Monjardín chardonnay<br>(Navarra) .....                  | <b>16 eur</b> |
| Enate 234, chardonnay (Somontano) .....                           | <b>24 eur</b> |
| Viñas del Vero Gewürztraminer<br>(Somontano) .....                | <b>18 eur</b> |
| Muñarrate blanco (Abalos) .....                                   | <b>15 eur</b> |
| Gómez Cruzado fermentado barrica<br>(Haro) .....                  | <b>21 eur</b> |
| Txakoli Hiruzta (Hondarribia) .....                               | <b>18 eur</b> |
| Txakoli Hiruzta Berezi depósito<br>sobre lías (Hondarribia) ..... | <b>22 eur</b> |
| Moscato Crestissimo .....                                         | <b>16 eur</b> |

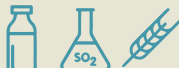
## Cavas-Champagne

---

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Roger Goulart Brut Reserva ..... | <b>18 eur</b> |
| Gosset Grande Réserve Brut ..... | <b>60 eur</b> |

Français / *English*

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                     | Jambon ibérique de Jabugo<br><i>Iberian ham 100% Bellota (acorn-fed)</i>                                                                                                                                | 18,00 eur |
|    | Nos croquettes au jambon<br><i>Our ham croquettes</i>                                                                                                                                                   | 9,50 eur  |
|    | Calamars à l'andalouse<br><i>Fried calamari</i>                                                                                                                                                         | 13,00 eur |
|    | Frites maison<br><i>Homemade potato wedges</i>                                                                                                                                                          | 9,00 eur  |
|    | Soupe de poisson traditionnelle<br><i>Traditional fish soup</i>                                                                                                                                         | 14,00 eur |
|    | Asperges de Navarre extra-épaisses avec vinaigrette et mayonnaise aux gildas<br><i>Extra thick asparagus from Navarra with dressing and gildas mayonnaise</i>                                           | 15,00 eur |
|  | Salade mixte<br>(laitue, tomates de la région, thon blanc, oignon, œuf et asperge)<br><i>Mixed salad<br/>(lettuce, local tomatoes, tuna, onion, egg and asparagus)</i>                                  | 11,00 eur |
|  | Salade de tomate de saison, thon blanc du nord et cornichons maison<br><i>Seasonal tomato salad, tuna and homemade pickles</i>                                                                          | 14,00 eur |
|   | Salade tiède de calamars avec pommes de terre cassées, piments piquillos et huile vinaigrée à la tomate<br><i>Warm squid salad with smashed potatoes, piquillo peppers and tomato-vinegar olive oil</i> | 15,00 eur |
|  | Œufs fermiers avec pommes de terre et jambon ibérique<br><i>Free-range eggs with potatoes and iberian ham</i>                                                                                           | 14,00 eur |
|  | Nachos Enbata avec viande hachée, guacamole, fromage mozzarella et jalapenos<br><i>Enbata nachos with minced beef, guacamole, mozzarella cheese, and jalapeños</i>                                      | 14,00 eur |
|   | Fish and chips croustillant et mayonnaise<br><i>Fish and chips with mayo</i>                                                                                                                            | 17,00 eur |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|    | Poulet croustillant, croquettes et frites<br><i>Crispy chicken, croquettes and French fries</i>                                                                                                                                                                                                                          | <b>14,00 eur</b> |
|    | Kokotxas de morue pil-pil<br>avec œufs fermiers au plat et frites<br><i>Cod pil-pil kokotxas<br/>with fried farmhouse eggs and french fries</i>                                                                                                                                                                          | <b>21,00 eur</b> |
|    | Petit calamars grillés avec “piperrada” (piments et tomates)<br><i>Grilled baby squid with “piperrada” (peppers and tomato)</i>                                                                                                                                                                                          | <b>18,00 eur</b> |
|    | Poulpe cuit maison au grille, pommes de terre<br>à l’huile de paprika de La Vera et sa mayonnaise<br><i>Home-boiled grilled octopus with crushed potatoes<br/>in ‘La Vera’ paprika oil and its own mayo</i>                                                                                                              | <b>22,00 eur</b> |
|    | Filet de cabillaud sauce pil-pil<br><i>Cod loin pil-pil</i>                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>19,00 eur</b> |
|  | Dos de merlu grille avec pomme de terre cassée et de la salade<br><i>Grilled hake loin with broken potato and salad</i>                                                                                                                                                                                                  | <b>22,00 eur</b> |
|                                                                                     | Entrecôte avec piments de Guernika et pommes de terre<br><i>Entrecôte steak with Guernika peppers and potatoes</i>                                                                                                                                                                                                       | <b>18,00 eur</b> |
|  | Surlonge de bœuf avec piments piquillos<br><i>Beef tenderloin with piquillo peppers</i>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>24,00 eur</b> |
|  | Enbata Burger : 180 g de bœuf national avec bacon ibérique,<br>laitue, tomate, fromage fondu et pommes de terre maison.<br>Tout mis dans du pain artisanal<br><i>Enbata burger: 180g of national beef with iberian bacon,<br/>lettuce, tomato, melted cheese, and homemade potatoes.<br/>All served on artisan bread</i> | <b>14,00 eur</b> |

## Allergènes:

|                                                                                                                                |                                                                                                                   |                                                                                                                |                                                                                                                      |                                                                                                                            |                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Gluten<br><i>Gluten</i>                 | <br>Œuf<br><i>Egg</i>          | <br>Poisson<br><i>Fish</i>  | <br>Mollusque<br><i>Mollusc</i> | <br>Fruits de mer<br><i>Shellfish</i> | <br>Moutarde<br><i>Mustard</i> |
| <br>Produit laitier<br><i>Dairy produce</i> | <br>Sulfite<br><i>Sulphite</i> | <br>Sésame<br><i>Sesame</i> | <br>Fruits secs<br><i>Nuts</i>  | <br>Soja<br><i>Soya</i>               |                                                                                                                     |

## Desserts / Desserts



Lait caillé au miel

**5,50 eur**

*Honey curd*



Gâteau au fromage cuit au four avec fruits rouges

**6,50 eur**

*Creamy cheesecake with berries and salted toffee*



Pain perdu brioché avec glace vanille

**6,50 eur**

*Brioche French toast with vanilla ice cream*



Xamin goxo

**5,50 eur**

*Xamin goxo*



Tequeños croustillants à la crème de chocolat  
avec de la glace à la vanille et à la crème

**6,50 eur**

*Chocolate-filled rolls (tequeños)  
with vanilla bean gelato and chantilly.*



Barquette à glace artisanale

**5,50 eur**

*Artisan ice cream tub*



Gateau basque

**7,00 eur**

*Basque cake*

### Allergènes:



Gluten  
*Gluten*



Œuf  
*Egg*



Poisson  
*Fish*



Mollusque  
*Mollusc*



Fruits de mer  
*Shellfish*



Moutarde  
*Mustard*



Produit laitier  
*Dairy produce*



Sulfite  
*Sulphite*



Sésame  
*Sesame*



Fruits secs  
*Nuts*



Soja  
*Soya*

Renseignez-vous sur nos plats à emporter

*Ask about our takeaway dishes*

# Vins / Wines

## Tinto Joven

---

|                                                             |               |
|-------------------------------------------------------------|---------------|
| Vino Rioja joven de la casa .....                           | <b>12 eur</b> |
| Muñarrate joven maceración carbónica,<br>(Ábalos) .....     | <b>14 eur</b> |
| Erre Punto, joven maceración carbónica<br>(Samaniego) ..... | <b>28 eur</b> |
| Ribera del Duero roble de la casa .....                     | <b>18 eur</b> |

## Tinto Crianza

---

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| Vino Rioja de la casa .....                  | <b>16 eur</b> |
| Luis Cañas (Villabuena de Alaba) .....       | <b>22 eur</b> |
| Viña Real (Laguardia) .....                  | <b>18 eur</b> |
| Viña Real 3/8 (Laguardia) .....              | <b>13 eur</b> |
| Ramón Bilbao (Haro) .....                    | <b>21 eur</b> |
| Cvne (Haro) .....                            | <b>18 eur</b> |
| Muga (Haro) .....                            | <b>32 eur</b> |
| Viña Alberdi (Haro) .....                    | <b>28 eur</b> |
| Valtravieso (Piñel de Arriba, Valladolid) .. | <b>28 eur</b> |

## Tinto Reserva

---

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Contino (Laserna) .....               | <b>42 eur</b> |
| Marqués de Riscal (Elciego) .....     | <b>32 eur</b> |
| Marqués de Riscal 3/8 (Elciego) ..... | <b>20 eur</b> |
| Remelluri (Labastida) .....           | <b>35 eur</b> |
| Viña Ardanza (Haro) .....             | <b>42 eur</b> |
| Marqués de Murrieta (Logroño) .....   | <b>38 eur</b> |

## Rosados

---

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Vega del Castillo lágrima,<br>(D.O. Navarra) ..... | <b>12 eur</b> |
| Viña Zorzal rosado garnacha (Navarra) ...          | <b>17 eur</b> |
| Florentino Fernández<br>(Cordovín, La Rioja) ..... | <b>14 eur</b> |

## Sidra

---

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| Sidra Zapiain Euskal Sagardoa,<br>(Astigarraga) ..... | <b>10 eur</b> |
|-------------------------------------------------------|---------------|

## Blancos

---

|                                                                   |               |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| Vino de la casa verdejo .....                                     | <b>12 eur</b> |
| Valtravieso Nogara (Valladolid) .....                             | <b>20 eur</b> |
| Zárate Albariño (Pontevedra) .....                                | <b>27 eur</b> |
| O´Roncal Godello<br>(Monterrei, Orense) .....                     | <b>21 eur</b> |
| Castillo Monjardín chardonnay<br>(Navarra) .....                  | <b>16 eur</b> |
| Enate 234, chardonnay (Somontano) .....                           | <b>24 eur</b> |
| Viñas del Vero Gewürztraminer<br>(Somontano) .....                | <b>18 eur</b> |
| Muñarrate blanco (Abalos) .....                                   | <b>15 eur</b> |
| Gómez Cruzado fermentado barrica<br>(Haro) .....                  | <b>21 eur</b> |
| Txakoli Hiruzta (Hondarribia) .....                               | <b>18 eur</b> |
| Txakoli Hiruzta Berezi depósito<br>sobre lías (Hondarribia) ..... | <b>22 eur</b> |
| Moscato Crestissimo .....                                         | <b>16 eur</b> |

## Cavas-Champagne

---

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Roger Goulart Brut Reserva ..... | <b>18 eur</b> |
| Gosset Grande Réserve Brut ..... | <b>60 eur</b> |