

KOFRADIA

~ Itsas Etxea

Kofradia Itsas - Etxeko eskaintza gastronomikoa baxura arrainan oinarritua dago, Euskadiko baxura ontziek arrantzatua eta denboraldiaren araberako eskaintzarekin.

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

Jango duzunak jatorri bat du, gure itsasoa; era jasangarrian 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, 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.

Platerak Platos

Hegaluze* marinatua fruitu lehor berrinduekin

Bonito* marinado con majado de almendras

Hegaluze* ketua piparra ozpin oliotan

Bonito* ahumado con vinagreta de piparras

Antxoa ozpinetan

Boquerones en vinagre

Antxoa gazituak

Anchoas en salazón

Kroketak*; berdela, hegaluzea ozpin- oliotan edota legatzarenak

Croquetas*; de verdel, bonito en escabeche y/o merluza

Arrain Pastela: Itsas Aingira*

Pastel de pescado: Congrio

Hegaluze entsaladila

Ensaladilla de bonito

Atun* gorria edo Hegamotz gordina aukeratzeko

Atún* rojo crudo a elegir

Garumarekin edo

Con Garum o

Baratzuri eta

Con Ajo y

ezepletako piperraz

Espelette

Hegaluze mendrazka entsalada pipermorro erre eta endibiekin

Ensalada mentresca de bonito con pimientos asados y endivias

* Bere arrantza sasoiaren amaiera dela eta edo osasun segurtasunegatik, arrain hau izoztua izan da.

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

Gisatuak **Arrain zopa**
Guisos Sopa de pescado

Katuarraia saltsa berdean
Pintarroja en salsa verde

Arrain zabala olio ozpinetan
Raya en escabeche

Txibia bere tintan
Sepia en su tinta

Ikatz parrilan **Hegaluze* hanburgesa**
A la parrilla de Hamburguesa de bonito
carbón

Olagarroa
Pulpo

Legatza
Merluza

Barbarina
Salmonete

Muxarra
Sargo

Arraigorria
Colorado

Xapoa
Rape

Lupia
Lubina

Mihi Arraina
Lenguado

Gure plateren dastaketa orekatzeko, denboraldiko barazkiak eskaintzen ditugu
Para acompañar a nuestros platos ofrecemos verdura de temporada

Osagarriak **Osterzuri entsalada**
Acompañantes Ensalada de escarola

Pipermorro erreak
Pimientos morrones asados

Postreak **Arrautza budina**
Postres Flan de huevo

Otaeguiko pantxineta
Pantxineta de Otaegui

Arroz esnea
Arroz con leche

Udare erreak bainila izozkiarekin
Pera asada con helado de vainilla

Euskal Herriko 3 gazten dastaketa
Degustación de 3 quesos del País Vasco

ELUR,	Ardia / Oveja	Pasta biguina / Pasta blanda	Aia
GAROA,	Ardia / Oveja	Ketua / Ahumado D.O Idiazabal	Zerain
TELLERIA,	Behia / Vaca	Urdina / Azul Eko	Mutiloa