

A watercolor illustration of a window with a wooden frame. The window is divided into four panes. The top two panes show a view of a building with a bell tower. The bottom two panes show a view of a building with a bell tower. The window is set into a brick wall. Green leaves are climbing up the wall and the window frame. The text 'Casa Areso' is written in a cursive font across the middle of the window, and 'Jatetxea' is written in a sans-serif font below it.

# Casa Areso

Jatetxea

# Entrantes

## Frios



|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Jamón ibérico de bellota                                        | 24,00€ |
| Presa ibérica de bellota                                        | 22,00€ |
| Lomo ibérico de bellota                                         | 20,00€ |
| Foie micuit casero                                              | 18,00€ |
| Anchoas en salazón sobre tomate natural                         | 18,00€ |
| Espárragos especiales                                           | 10,00€ |
| Puerros vinagreta                                               | 10,00€ |
| Ensalada mixta                                                  | 14,00€ |
| Ensalada templada de pescado                                    | 18,50€ |
| Ensaladilla de rape y langostinos                               | 12,00€ |
| Ventresca de bonito                                             | 14,00€ |
| Ensalada de piquillos, cebolla<br>confitada y ventresca de atún | 16,00€ |

## Calientes

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Sopa de pescado                         | 11,00€ |
| Alubia pinta alavesa                    | 14,00€ |
| Alubiada                                | 18,00€ |
| Alcachofas confitadas con jamón ibérico | 18,00€ |
| Croquetas caseras de carne              | 11,50€ |
| Pulpo a la gallega                      | 22,00€ |
| *Ración de pan                          | 0,80€  |

I.V.A. Incluido.

# Mar y tierra

---

## Carnes



|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Entrecot                       | 20,00€ |
| Chuleta de vaca                | 46€/kg |
| Codillo de cerdo asado         | 17,00€ |
| Solomillo de vaca              | 24,00€ |
| Rabo de vaca guisado           | 19,00€ |
| Manitas de cerdo a la vizcaína | 17,00€ |
| Carrilleras de vaca estofadas  | 19,00€ |

## Pescados y mariscos

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Bacalao al pil pil                    | 24,00€ |
| Chipirones a la plancha               | 17,00€ |
| Merluza de anzuelo a la plancha/horno | 20,00€ |
| Rape a la plancha                     | 25,00€ |
| Begihandi en su tinta                 | 19,00€ |
| Gambas a la plancha                   | 24,00€ |
| Nécora cocida/plancha                 | 7,50€  |

I.V.A. Incluido.

# Postres



|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Helado de chocolate blanco y violetas    | 6,00€ |
| Helado de vinagre balsámico y frambuesas | 6,00€ |
| Helado de queso Idiazabal                | 6,00€ |
| Helado de mojito                         | 6,00€ |
| Helado de dulce de leche                 | 6,00€ |
| Sorbete de limón al cava                 | 5,00€ |
| Valenciano                               | 7,00€ |
| Zumo de naranja natural                  | 4,00€ |
| Queso D. O. Idiazabal con membrillo      | 6,00€ |

## Los de casa

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Flan de huevo                  | 4,00€ |
| Flan de queso                  | 4,00€ |
| Biscuit con chocolate caliente | 5,50€ |
| Arroz con leche                | 4,00€ |
| Tarta de queso y arándanos     | 4,50€ |
| Goxua                          | 4,50€ |
| Tiramisú                       | 4,50€ |

## Vinos para acompañar postres

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Pedro Ximénez/copa               | 3,50€  |
| Moscatel/copa                    | 3,00€  |
| Oremus 5 puttonyos botella 50cl. | 50,00€ |

# Menú 1



Lomo ibérico  
Croquetas caseras de carne  
Ensalada mixta  
Bacalao al pil pil  
Chuleta de vaca troceada  
Postre (según temporada)  
Sidra, vino de año, agua, pan

47,00€

I.V.A. Incluido.  
Mínimo dos menús por mesa.  
Mismo menú en mesa.

# Menú 2

---



Foie micuit casero  
Croquetas caseras de carne  
Ensalada templada de pescado  
Merluza de pincho al horno  
Entrecot de vaca plancha  
Postre (según temporada)  
Vino de año, sidra, agua, pan

---

42,00€

I.V.A. Incluido.  
Mínimo dos menús por mesa.  
Mismo menú en mesa.



Casa Areso

J a t e t x e a