



 facebook.com/porrue

 instagram.com/porruerestaurant



PRODUCTOS

Jamón de Bellota cortado a cuchillo
con salmorejo, regañá y martillazo 42€

Antxoas del Cantábrico en aceite
con bombón de guindillas 25€

Ensalada de Bogavante con caviar de mostaza 64€

Ostras al natural 4,8€ unidad

Verduras a la parrilla con ajoblanco de nueces 25,50€

Percebes asados al carbón de encina 44€

Tartar de Vieira con gazpacho 27€

Hongos a la parrilla con huevo a baja temperatura 28€

Kokotxas de merluza a la brasa con polvo de txipirón 39€

Pulpo a la brasa sobre boniato asado y esferas de mango 29€

Almejas a la parrilla de leña de limonero 38€

Berberechos de Cambados a la brasa 29€

Tartar de atún rojo con huevo estrellado 32€

Los precios incluyen el I.V.A.

Existe información sobre los alérgenos para los clientes que lo soliciten



PESCADOS

(se servirá mínimo para 2 personas)

Besugo estilo Orio 92€/kg

Rodaballo del Cantábrico a la parrilla 82€/kg

Lenguado salvaje 84€/kg

Rey a la brasa 96€/kg

Lubina Salvaje 82€/kg

Cogote de merluza a la parrilla 69€



(por ración)

Merluza en salsa verde con caviar de guisantes 29€

Angulas, sólo en temporada s/m

Los precios incluyen el I.V.A.

Existe información sobre los alérgenos para los clientes que lo soliciten



CARNES

Chuleta de ganado mayor 68€/kg

1/4 de Cordero lechal 24 h. 67° C (2 personas) 63€

Guiso de rabo de toro 33€

Pichón sangrante a la parrilla 36€

Manitas rellenas de hongos y trufa 32€

Cochinillo asado en su jugo 33€

Steak Tartare 36€

Los precios incluyen el I.V.A.

Existe información sobre los alérgenos para los clientes que lo soliciten



A QUIÉN LE AMARGA UN DULCE?

Nitromus a -196 grados centígrados 16€

Etxeko Mamia 10€

Flan de huevos de gallinas felices 10€

Piña a la brasa con café y canela 11€

Nuestra tarta de limón 12€

Cuarteto ganador de quesos de pastor 18€

Tosta de pan con helado de canela y liofilizado de yogurt 11,50€

Tarta caliente de queso Idiazabal 12€

Nuestra versión de las Fresas con nata 14€

Fluido de chocolate 80% 12€

Los precios incluyen el I.V.A.

Existe información sobre los alérgenos para los clientes que lo soliciten



ESTOS SON NUESTROS PROVEEDORES

Huevos: Ainhoa Álava. Orduña

Pan: Aida Fuentes, Iza Okindegia. Orozko

Carne: Iturbe Anaiak. Gernika

Tomates y pimientos: Joshua Ríos. Gautegiz Arteaga

Pescado: Miguel Uriarte. Bermeo

Patatas: Ricardo Fernández. Valle de Losa

Leche de oveja: Patxi Baskaran

Leche, Verduras y Potxas: Juan Zabala. Getxo

Hongos, Perretxikos y Setas: Alberto Barandiaran. Amorebieta

Ostras: Spéciale De Claire. Marenne

Sal: Fundación Valle Salado de Añana

Trufa: Fausto Pascual

Guisantes lágrima y lechugas: Aroa. Getaria

Miniverduras, flores y brotes: Artzentailes-EKO



facebook.com/porrue



instagram.com/porruerestaurant