



 facebook.com/porrue

 instagram.com/porruerestaurant



PRODUCTOS

Jamón de Bellota cortado a cuchillo
con salmorejo, regañá y martillazo 46€

Antxoas del Cantábrico en aceite
con bombón de guindillas 28€

Ensalada de Bogavante con caviar de mostaza 69€

Ostras al natural 5,6€ unidad

Verduras a la parrilla con ajoblanco de nueces 32€

Percebes asados al carbón de encina 49€

Tartar de Vieira con gazpacho 33€

Hongos a la parrilla con huevo a baja temperatura 35€

Kokotxas de merluza a la brasa con polvo de txipirón 48€

Pulpo a la brasa sobre boniato asado y esferas de mango 35€

Almejas a la parrilla de leña de limonero 44€

Berberechos de Cambados a la brasa 34€

Tartar de atún rojo con huevo estrellado 35€

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 98€/kg

Rodaballo del Cantábrico a la parrilla 92€/kg

Lenguado salvaje 94€/kg

Rey a la brasa 108€/kg

Lubina Salvaje 88€/kg

Cogote de merluza a la parrilla 77€



(por ración)

Merluza en salsa verde con caviar de guisantes 34,50€

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 76€/kg

1/4 de Cordero lechal 24 h. 67º C (2 personas) 69€

Guiso de rabo de toro 38€

Pichón sangrante a la parrilla 42€

Manitas rellenas de hongos y trufa 37€

Cochinillo asado en su jugo 38€

Steak Tartare 43€

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 18€

Etxeko Mamia 12€

Flan de huevos de gallinas felices 12€

Piña a la brasa con café y canela 13€

Nuestra tarta de limón 14€

Cuarteto ganador de quesos de pastor 22€

Tosta de pan con helado de canela y liofilizado de yogurt 14€

Tarta caliente de queso Idiazabal 15€

Nuestra versión de las Fresas con nata 15€

Fluido de chocolate 80% 14€

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. Gaategiz 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: Artzentaales-EKO

 facebook.com/porrue

 instagram.com/porruerestaurant