



 facebook.com/porrue

 instagram.com/porruerestaurant



PRODUITS

Jambon ibérique de Bellota coupé au couteau avec
du salmorejo regañá (petits languets)
et coup de marteau 46€

Anchois de la Mer Cantabrique
à l'huile avec piments verts 28€

Salade de Homard avec caviar à la moutarde 69€

Huîtres au naturel 5,6€ pièce

Légumes de notre jardin potager
avec de l'ajoblanco aux noix 32€

Pouce-pieds grillés au charbon de bois de chêne vert 49€

Tartar de coquille Saint-Jacques avec gazpacho 33€

Cèpes au grille avec œufs à basse température 35€

Kokotxas de merlu à la braise
avec poussière d'encornets 48€

Poulpe braisé sur patate douce et sphères de mangue 35€

Palourdes cuites à la braise de bois de citronnier 44€

Coques de Cambados à la braise 34€

Tartare de thon rouge avec œuf au plat 35€

T.V.A. comprise



POISSONS

(pour deux personnes minimum)

Dorade à la mode d'Orio 98€/kg

Turbot de la mer cantabrique au grill 92€/kg

Sole sauvage 94€/kg

Béryx à la braise 108€/kg

Loubine - bar sauvage 88€/kg

Nuque de merlu au grill 77€



(par portion)

Merlu à la sauce verte avec caviar de petits pois 34,50€

Civelles, en saison s/m

T.V.A. comprise



VIANDES

Côte Boeuf de gros bétail	76€/kg
1/4 de Agneau de lait 24 h. 67° C (2 personnes)	69€
Ragoût de queue de taureau	38€
Pigeonneau saignant au grill	42€
Pieds de porc farcis aux cèpes et aux truffes	37€
Cochon de lait rôti dans son jus	38€
Steak Tartare	43€

T.V.A. comprise



LES BONNES CHOSES ÇA NE SE REFUSE PAS

Nitromousse à -196 degrés centigrades 18€

Caillé fait maison 12€

Flan (crème caramel) aux oeufs des poules heureuses 12€

Ananas à la braise avec café et cannelle 13€

Notre tarte au citron 14€

Quatuor gagnant à base de fromage du berger 22€

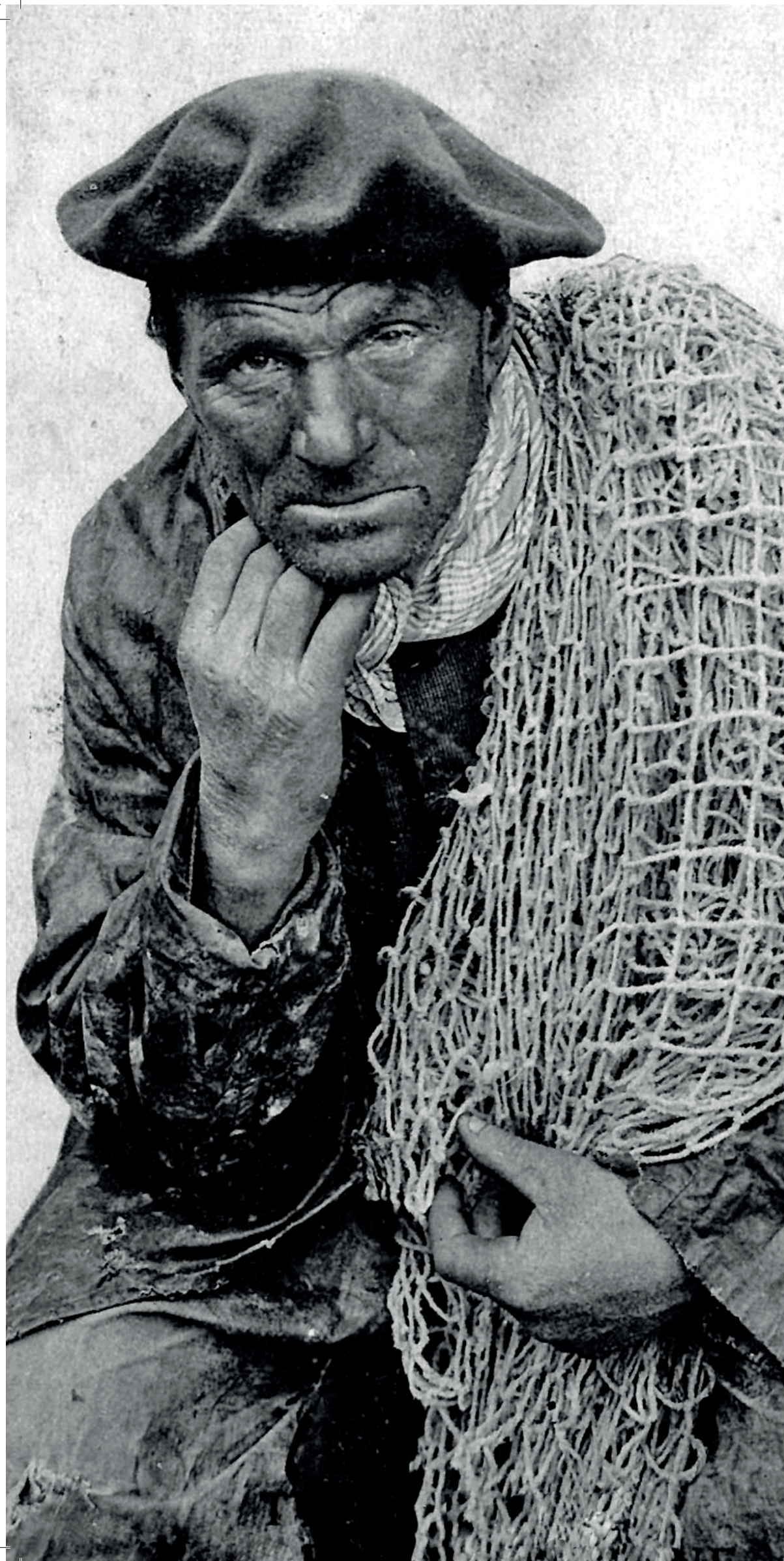
Pain perdu avec de la glace à la cannelle
et du yaourt lyophilisé 14€

Gâteau chaud au fromage Basque d'Idiazabal 15€

Notre version des fraises à la crème 15€

Coulant au chocolat 80% 14€

T.V.A. comprise



VOICI NOS FOURNISSEURS

Œufs: Ainhoa Álava. Orduña

Pains: Aida Fuentes, Iza Okindegia. Orozko

Viandes: Iturbe Anaiak. Gernika

Tomates et poivrons: Joshua Ríos. Gautegiz Arteaga

Poissons: Miguel Uriarte. Bermeo

Patates: Ricardo Fernández. Valle de Losa

Lait de brebis: Patxi Baskaran

Lait, légumes et «pochas» (haricots blancs du pays):
Juan Zabala. Getxo

Champignons, «Perretxikos» et cèpes:
Alberto Barandiaran. Amorebieta

Huîtres: Spéciale De Claire. Marennes

Sel: Fundación Valle Salado de Añana

Truffes: Fausto Pascual

Petits pois et laitue: Aroa. Getaria

Mini Légumes, Fleurs et Pousses: Artzentaales-EKO

 facebook.com/porrue

 instagram.com/porruerestaurant