



LISTE DE NOS AMIS PRODUCTEURS :

- Hierbas aromáticas: « Les Petits Naufragés » de Bidarray (64) y « l'autre campagne » St Martin-de-Seignanx (40)
- Frutos rojos BIO : Fabien Labrune de Beguios (64)
- Verduras de temporada BIO : « Les Jardins d'Harda » de Ustaritz (64) y Iparlab (asociación de horticultores BIO) de Macaye (64)
- Cacahuete : la casa Darrigade de Soustons (40)
- Miel : colmenas de Ostape
- Pezcado : Ladimar, Oiartzun Gipuzkoa (20) y Dima de Saint-Jean-de-Luz (64)
- Trucha de Banka – Les Aldudes (64)
- Carne : « Label du Gourmet » Foie Gras de Souprosse (40)
- Carne BIO : Cooperativa Axuria de Chéraute (64)
- Pato "Kriaxera" BIO de Irissary (64)
- Charcuterie : maison Gtaiza (64)
- Ave : las palomas de Mont-Royal (Tarn)
- Bleu Basque : casa Iturriño de Méharin (64)
- Cuajada y leche de oveja BIO : Pantxo Ibar de Bidarray (64)
- Crema espesa BIO : Émilie Dubois de Mendionde (64)
- Huevos BIO : Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- Pan BIO : Ludovic à Ossès (64)
- Maíz "grand roux" Bio : casa Xemiania de Beguios (64)
- Harina de trigo BIO : Molino de Saint-Pé-de-léren (64)
- Aceite de oliva : La Maja en Navarre (Espagne)
- Aceite de girasol BIO : cooperativa Nouste Ekilili de Gabat (64)

L'AUBERGE OSTAPE, HOTEL 5 ESTRELLAS EN EL CORAZÓN DE LAS COLINAS DEL INTERIOR DEL PAÍS VASCO, SE ENCUENTRA EN EL PUEBLO DE BIDARRAY.

22 SUITES DIVIDIDAS EN 5 VILLAS EN 45 HECTÁREAS DE NATURALEZA VIRGEN, UNA GRANJA RESTAURADA DE 1665, MONTAÑAS HASTA DONDE ALCANZA LA VISTA, OVEJAS QUE COLOREAN DE BLANCO LA VEGETACIÓN ALREDEDOR:
ESTE ES EL ESCENARIO DE SU ESTANCIA.





«L'Eau OSTAPE » est l'eau du Pays Basque

L'eau est captée sur la propriété de l'auberge.

L'eau Ostape est une initiative moderne et écologique.
Les contrôles réguliers et la micro filtration assurent une purification totale tout en conservant les oligo-éléments et les minéraux.

Cette démarche nous permet d'utiliser le circuit le plus court possible et donc le plus écologique.

L'eau est produite « à la demande » à la température idéale de dégustation, elle est servie plate ou pétillante.

La bouteille d'eau est vendue dans notre restaurant, ramenez un peu de pays basque chez vous !

APERITIF

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée	20 €
Kir Royal	18 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet	8 €
Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)	7 €
Txapa, (Domaine Brana)	8 €
Cidre Basque (Bordatto Jaxu)	7 €

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Light, Limonade	7 €
Les Ptits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 €
Jus de pommes locales Basque Txopinondo (Ascain)	7 €

COCKTAILS

Gin Tonic (Gin Hendrick's, Citron, Tonic)	15 €
Americano (Martini Rouge, Campari)	15 €
Bloody Mary (Pyla, jus de tomate, citron)	15 €
L'Ostape (Champagne, liqueur de framboise, Coulis de framboise)	18 €
Chahatoa (Champagne, Cointreau, martini rouge)	18 €
Lore ttipia (vodka, miel, jus de pomme local, romarin gingembre)	17 €

L'EAU OSTAPE

Plate ou pétillante	8 €
---------------------	-----

LAS ENTRADAS

CANGREJO DE NUESTRA COSTA CONDIMENTADO 31€
Y HIERBA SHIZO CRUJIENTE
Mucílago de zanahorias condimentado

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE DARRIGADE EN LA BARBACOA 29€
Condimentos ostras y limón, sabayon ahumado con jugo yodado
Suplemento caviar 18€

FOIE GRAS ESCALFADO DE FERM'ADOUR 38€
Nabos kabu de Paul infundados con bayas de saúco del Dominio,
Pulpo a la parrilla y verduras

LOS PLATOS

MERLUZA DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, 41€
KUMQUATS CONFITADOS CON AROMATICAS DE SYLVIE
Condimentos de hojas, jugo espumoso de conchas

PEZCA DE EXCEPCIÓN 58€
ALCACHOFAS DE NUESTRA HUERTA
Caldo de Camus trabajado como en dashi
Y cristales marinos de nuestras costas

LOMO DE TERNERA DE AXURIA 43€
Ultimos espárragos verdes con algas y aceitunas de Navarra
Queso blanco ahumado, cazuela de jugo con anchoas ahumadas

PALOMA DEL MONT-ROYAL 48€
RAÍZ DE APIO Y MANZANA, CACAHUETE DE SOUSTONS
Tartaleta de despojos, jugo refrescado en el armagnac



LE INFORMAMOS QUE NUESTROS POSTRES NECESITAN 45
MINUTOS DE PREPARACIÓN

LE SUJERIMOS QUE LOS ORDENE AL COMIENZO DE LA
COMIDA.

QUESOS & POSTRES

CARRITO DE QUESOS DE NUESTRA REGIÓN Mermelada juranconesa y crackers	19€
TRADICIONAL SOUFLÉ CON ARMAGNAC 15 AÑOS DE EDAD Corazón de praliné, sorbete de mandarina y cítricos	20€
RECUERDO LECHOSO DE LA INFANCIA INSPIRADO EN EL REDIL DE "PATXI" Infusión de heno, helado de leche y arroz bomba	18€
FRESA DE ANTON EN SU SIMPLICIDAD Trabajar alrededor de la acacia, rosquilla	19€
PARA REALZAR EL CHOCOLATE 1 COPA DE MAURY 30 AÑOS DE EDAD Mas Amiel 10CL	12€
DISFRUTA LOS 3 SAUTERNES DEL CHÂTEAU GUIRAUD	21€
1996	4CL
2008	4CL
2016	4CL

MENU DU MONT BAIGURA

MENÚ SERVIDO A TODOS LOS COMENSALES

Almuerzo: 12h15 – 13h30

Cena: 19h15 – 21h15

CANGREJO DE NUESTRA COSTA CONDIMENTADO
Y HIERBA SHIZO CRUJIENTE
Mucílago de zanahorias condimentado

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE DARRIGADE EN LA BARBACOA
Condimentos ostras y limón, sabayon ahumado con jugo yodado
Suplemento caviar 18€

PEZCA DE EXCEPCIÓN
ALCACHOFAS DE NUESTRA HUERTA
Caldo de Camus trabajado como en dashi
Y cristales marinos de nuestras costas

PALOMA DEL MONT-ROYAL
RAÍZ DE APIO Y MANZANA, CACAHUETE DE SOUSTONS
Tartaleta de despojos, jugo refrescado en el armagnac

PRÉDESSERT:
ENSALADA REFRESCANTE
En recuerdo de los orígenes del chef: rúcula-nuez-limón

POSTRE A ELEGIR A LA CARTA

MENU DU COL DE L'ÂNE

MENÚ SERVIDO A TODOS LOS COMENSALES

Almuerzo: 12h15 – 13h30

Cena: 19h15 – 21h15

CANGREJO DE NUESTRA COSTA CONDIMENTADO
Y HIERBA SHIZO CRUJIENTE

Mucílago de zanahorias condimentado

○

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE DARRIGADE EN LA BARBACOA
Condimentos ostras y limón, sabayon ahumado con jugo yodado

Suplemento caviar 18€

MERLUZA DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
KUMQUATS CONFITADOS CONDIMENTADOS, BROCOLETTI
Condimentos de hojas, jugo espumoso de conchas

LOMO DE TERNERA DE AXURIA
Ultimos espárragos verdes con algas y aceitunas de Navarra
Queso blanco ahumado, jugo infusionado

PRÉDESSERT:
ENSALADA REFRESCANTE
En recuerdo de los orígenes del chef: rúcula-nuez-limón

POSTRE A ELEGIR A LA CARTA

- 95 € -

MENU SIGNATURE

MENÚ SERVIDO A TODOS LOS COMENSALES

Almuerzo: 12h15 – 13h00

Cena: 19h15 – 20h30

CANGREJO DE NUESTRA COSTA CONDIMENTADO
Y HIERBA SHIZO CRUJIENTE

Mucílago de zanahorias condimentado

○

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE DARRIGADE EN LA BARBACOA
Condimentos ostras y limón, sabayon ahumado con jugo yodado y caviar

FOIE GRAS ESCALFADO DE FERM'ADOUR
Nabos kabu de Paul infusionados con bayas de saúco del Dominio,
Pulpo a la parrilla y verduras

KOKOTXAS TRADICIONALES
Zummo tipo "merluza española" aderezado con vinagre de bonito, aceite de lima y cebollino

PEZCA DE EXCEPCIÓN
ALCACHOFAS DE NUESTRA HUERTA
Caldo de Camus trabajado como en dashi
Y cristales marinos de nuestras costas

PALOMA DEL MONT-ROYAL
RAÍZ DE APIO Y MANZANA, CACAHUETE DE SOUSTONS
Tartaleta de despojos, jugo refrescado en el armagnac

PRÉDESSERT: ENSALADA REFRESCANTE
En recuerdo de los orígenes del chef: rúcula-nuez-limón

RECUERDO LECHOSO DE LA INFANCIA INSPIRADO EN EL REDIL DE "PATXI"
Infusión de heno, helado de leche y arroz bomba

○

FRESA DE ANTTON EN SU SIMPLICIDAD
Trabajar alrededor de la acacia, rosquilla

- 168 € -

MENU DU COL DE GAKOETA

CANGREJO DE NUESTRA COSTA CONDIMENTADO
Y HIERBA SHIZO CRUJIENTE
Mucílago de zanahorias condimentado

MERLUZA DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
Kumquats confitados condimentados, Brocoletti
Condimentos de hojas, jugo espumoso de conchas

○

LOMO DE TERNERA DE AXURIA
Ultimos espárragos verdes con algas y aceitunas de Navarra
Queso blanco ahumado, cazuela de jugo con anchoas ahumadas

TRADICIONAL SOUFFLÉ CON ARMAGNAC 15 AÑOS DE EDAD
Helado de pan tostado, nota acido de levadura de panadería

- 59 € -

MENÚ SERVIDO SOLO AL MEDIODÍA,
EXCEPTO FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS.