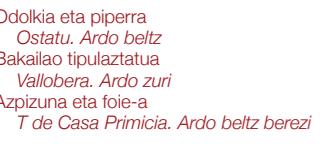
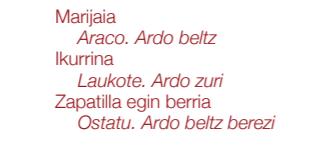
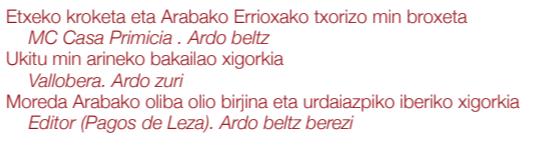
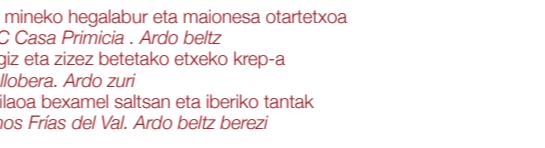
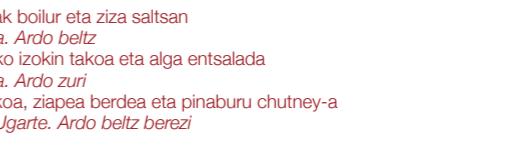
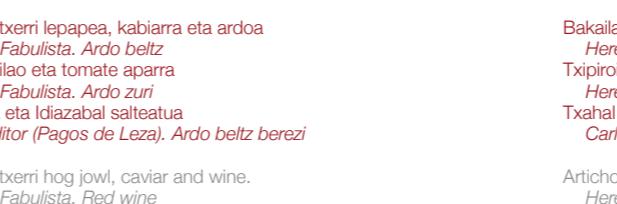


Ansan	Laguardia	Batzoki	Laguardia	Berria	Laguardia	Biazteri	Laguardia	Doña Blanca	Laguardia	El Bodegón	Laguardia
Morcilla con pimiento <i>Tinto Joven. Bodegas Ostatu</i>	Marijaia <i>Tinto Crianza. Bodegas Araco</i>	Brocheta de croquetas caseras con choricillo picante de Rioja Alavesa <i>Tinto Joven MC. Bodegas Casa Primicia</i>	Bocatita de atún con mayonesa con toque picante <i>Tinto Joven MC. Bodegas Casa Primicia</i>	Albóndigas con salsa de trufa y setas <i>Tinto Joven. Bodegas Vallobera</i>	Croquetas de espinacas pasas y piñones <i>Tinto Joven. Bodegas Vallobera</i>						
Bacalao encebollao <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Ikurriña <i>Blanco Fermentado en Barrica. B. Laukote</i>	Tosta de bacalao <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Crépe de la casa relleno con carne y setas <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Taco de salmón marinado con ensalada de algas <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Cazuelita de patatas a la riojana <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>						
Solomillo con foie <i>Tinto Especial T. Bodegas Casa Primicia</i>	Zapatilla recién hecha <i>Tinto Especial. Bodegas Ostatu</i>	Tosta de jamón ibérico con aceite de oliva virgen <i>Tinto Especial Editor. Bodegas Pagos de Leza</i>	Bacalao con salsa bechamel con gotitas de ibérico <i>Tinto Crianza. Bodegas Hnos. Frías del Val</i>	Presa ibérica con mostaza verde y chutney de piña <i>Tinto Especial. Bodegas Eguren Ugarte</i>	Hamburguesa El Bodegón <i>Tinto Especial Viña Diezmo. B. Casa Primicia</i>						
											
Odolkia eta piperra <i>Ostatu. Ardo beltz</i>	Marijaia <i>Araco. Ardo beltz</i>	Etxeko kroketa eta Arabako Errioxako txorizo min broxeta <i>MC Casa Primicia . Ardo beltz</i>	Ukitu mineko hegalabur eta mayonesa otartetxoa <i>MC Casa Primicia . Ardo beltz</i>	Haragi-bolak boilur eta ziza saltsan <i>Vallobera. Ardo beltz</i>	Ziazerba, mahaspasa eta pinazi kroketak <i>Vallobera. Ardo beltz</i>						
Bakailao tipulaztatua <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Ikurrina <i>Laukote. Ardo zuri</i>	Ukitu min arineko bakailao xigorkia <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Marinatutako izokin takoa eta alga entsalada <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Marinatutako izokin takoa eta alga entsalada <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Errioxar erako patata-kaxola <i>Vallobera. Ardo zuri</i>						
Azpizuna eta foie-a <i>T de Casa Primicia. Ardo beltz berezi</i>	Zapatilla egin berria <i>Ostatu. Ardo beltz berezi</i>	Moreda Arabako oliba olio birjina eta urdaiaztipo iberiko xigorkia <i>Editor (Pagos de Leza). Ardo beltz berezi</i>	Bakailaoa bexamel saltsan eta iberiko tantak <i>Hnos Frías del Val. Ardo beltz berezi</i>	Presa iberikoa, ziapea berdea eta pinaburu chutney-a <i>Eiguren Ugarte. Ardo beltz berezi</i>	El Bodegón hanburgesa <i>Casa Primicia. Ardo beltz berezi</i>						
Black pudding with peppers <i>Ostatu. Red wine</i>	Marijaia <i>Araco. Red wine</i>	Homemade croquette brochette with spice Rioja Alavesa chorizo <i>MC Casa Primicia . Red wine</i>	Small tuna roll with slightly spicy mayonnaise <i>MC Casa Primicia . Red wine</i>	Meatballs with truffle sauce and wild mushrooms <i>Vallobera. Red wine</i>	Spinach, raisins and pine nuts croquettes <i>Vallobera. Red wine</i>						
Cod with onion <i>Vallobera. White wine</i>	Ikurrina <i>Laukote. White wine</i>	Cod with a slight spicy hint on toast <i>Vallobera. White wine</i>	Homemade crepe with meat and wild mushrooms <i>Vallobera. White wine</i>	Marinated salmon with seaweed salad <i>Vallobera. White wine</i>	Small casserole of potatoes Rioja style <i>Vallobera. White wine</i>						
Fillet steak with foie <i>T de Casa Primicia. Special red wine</i>	Zapatilla freshly made <i>Ostatu. Special red wine</i>	Iberico Ham with virgin olive oil on toast <i>Editor (Pagos de Leza). Special red wine</i>	Cod with béchamel sauce and shavings of iberico ham <i>Hnos Frías del Val. Special red wine</i>	Iberico shoulder with green mustard and pineapple chutney <i>Eiguren Ugarte. Special red wine</i>	El Bodegón hamburger <i>Casa Primicia. Special red wine</i>						
											
El Jubilado	Laguardia	Entreviñas y olivos	Laguardia	Hiruko	Laguardia	Hotel Villa de Laguardia	Laguardia	Velar	Laguardia		
Calabacín con queso de cabra <i>Tinto Joven. Bodegas Ostatu</i>	Gilda especial de la casa <i>Tinto Joven. Bodegas Ostatu</i>	Bocatita de jamón ibérico <i>Tinto Joven Don Peduz. B. Hnos Frías del Val</i>	Papada de basatxerri, caviar y vino <i>Tinto Joven. Bodega El Fabulista</i>	Alcachofa con bacalao ahumado <i>Tinto Joven Cautivo. B. Heredad de Baroja</i>							
Matrimonio <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Pintxo de queso Idiazabal <i>Blanco Joven. Bodegas Valdelana</i>	Bacalao sobre cama de berenjena y cebolla pochada <i>Blanco Joven. Bodegas Vallobera</i>	Espuma de bacalao y tomate <i>Blanco Joven. Bodega El Fabulista</i>	Chipirón encebollado <i>Blanco Joven Merus. B. Heredad de Baroja</i>							
Carrillera al vino tinto <i>Tinto Especial 3 de Olano. B. García de Olano</i>	Pintxo de papada <i>Tinto Crianza Finca San Martín</i>	Extraordinario de solomillo con hongos <i>Tinto Crianza. Bodegas Ostatu</i>	Salteado de setas e Idiazabal <i>Tinto Especial Editor. B. Pagos de Leza</i>	Lengua de ternera con compota de manzana y champis <i>Tinto Especial Viñasperi. B. Carlos Sampedro</i>							
Kuiatxoa eta ahuntz gazta <i>Ostatu. Ardo beltz</i>	Etxeko gilda berezia <i>Ostatu. Ardo beltz</i>	Bocatita de jamón ibérico <i>Tinto Joven Don Peduz. B. Hnos Frías del Val</i>	Papada de basatxerri, caviar y vino <i>Tinto Joven. Bodega El Fabulista</i>	Artichoke with smoked cod <i>Heredad de Baroja. Red wine</i>							
Ezkontza <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Idiazabal gazta pintxoa <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Bacalaoa, alberjinia eta tipula bigunduzko geruzaren gainean <i>Vallobera. Ardo zuri</i>	Espuma de bacalao y tomate <i>Blanco Joven. Bodega El Fabulista</i>	Baby squid with onions <i>Heredad de Baroja. White wine</i>							
Masalkia ardo beltzatan <i>García de Olano. Ardo beltz berezi</i>	Lepape pintxoa <i>Torre de Oña. Ardo beltz berezi</i>	Urdaiaztipo iberiko otartetxoa <i>Hnos Frías del Val. Ardo beltz</i>	Basatxerri lepapea, kabiarra eta ardoa <i>El Fabulista. Ardo beltz</i>	Txahal mihiá, sagar konpota eta txanpinoiekin <i>Carlos Sampedro. Ardo beltz berezi</i>							
Zucchini with goat cheese <i>Ostatu. Red wine</i>	Special homemade "gildas" <i>Ostatu. Red wine</i>	Bakailaoa, alberjinia eta tipula bigunduzko geruzaren gainean <i>Vallobera. White wine</i>	Bakailao eto tomato appara <i>El Fabulista. Ardo zuri</i>	Artichoke with smoked cod <i>Heredad de Baroja. Red wine</i>							
Matrimonio <i>Vallobera. White wine</i>	Idiazabal cheese pintxo <i>Vallobera. White wine</i>	Urdaiaztipo iberiko otartetxoa <i>Hnos Frías del Val. Red wine</i>	Zizak eta Idiazabal saltseautua <i>Editor (Pagos de Leza). Ardo beltz berezi</i>	Baby squid with onions <i>Heredad de Baroja. White wine</i>							
Cheek with red wine <i>García de Olano. Special red wine</i>	Hog jowl pintxo <i>Torre de Oña. Special red wine</i>	Small Iberico ham roll <i>Hnos Frías del Val. Red wine</i>	Basatxerri hog jowl, caviar and wine. <i>El Fabulista. Red wine</i>	Veal tongue with apple sauce and mushrooms <i>Carlos Sampedro. Special red wine</i>							
											

**todo,
un placer**
atseginez betea
with great pleasure