



#### 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€*

## LOS PLATOS FUERTES

MERLUZA DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, 41€  
KUMQUATS CONFITADOS CONDIMENTADOS, BROCOLETTI  
Condimentos de hojas, jugo espumoso de conchas

PEZCA DE EXCEPCIÓN 58€  
MORILLAS DE IRATY ESTOFADAS-ASADAS  
Ajo de oso, jugo corto de espinas infundido "Petit Guiraud"

COSTILLAS DE CORDERO DE AXURIA 39€  
Espárragos verdes, condimentos de aceitunas verdes - algas  
Queso blanco ahumado, jugo infundido

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 19€  
Mermelada juranconesa y crackers

SOUFFLÉ CON CASTAÑO DE BIDARRAY 20€  
Corazón de praliné, sorbete de mandarina y cítricos

RECUERDO LECHOSO DE LA INFANCIA INSPIRADO 18€  
EN EL REDIL DE "PATXI"  
Infusión de heno, helado de leche y arroz bomba

CHOCOLATE NEGRO DE LA CASA TXOKOLA 19€  
Cardamomo negro ahumado, pera al estilo de una Belle Hélène

PARA REALIZAR 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  
MORILLAS DE IRATY ESTOFADAS-ASADAS  
Ajo de oso, jugo corto de espinas infundido "petit Guiraud"

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

PRÉDESSERT KIWI DEL ADOUR CONFITADO A LA BRASA  
Sorbete hinojo marino, granizado con aguardiente de lima de la casa Brana

POSTRE A ELEGIR A LA CARTA

- 110 € -

## 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

COSTILLAS DE CORDERO DE AXURIA  
Espárragos verdes, condimentos de aceitunas verdes - algas  
Queso blanco ahumado, jugo infusionado

PRÉDESSERT KIWI DEL ADOUR CONFITADO A LA BRASA  
Sorbete hinojo marino, granizado con aguardiente de lima de la casa Brana

POSTRE A ELEGIR A LA CARTA

- 95 € -

## 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

○

COSTILLAS DE CORDERO DE AXURIA  
Espárragos verdes, condimentos de aceitunas verdes - algas  
Queso blanco ahumado, jugo infusionado

SOUFFLÉ CON CASTAÑO DE BIDARRAY  
Corazón de praliné, sorbete de mandarina y cítricos

- 59 € -

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