

Bocados con premio

Trucha o Tronco (Oro Semana del pincho de Navarra ´23).....	5,00€
Txerri Bitxia (Plata Semana del pincho Navarra ´24).....	5,00€
Cazuelica ¡Que Latxa! (Oro Semana de la Cazuelica ´24).....	5,00€
Krines de fuego (Premio innovación tecnológica 2025).....	5,00€
Cazuelica “Betizu” (Plata Semana del pincho Navarra ´25)	5,00€

Para picar

Nachos con salsa boloñesa, vinagreta de verduras, queso mozzarella y cheddar gratinados.....	13,00€
Patatas baby confitadas con emulsión de pimentón.....	10,00€
Jamón ibérico con tosta de Ujué y tumaca	20,00€
Bocaditos de provolone gratinado.....	12,00€
Timbal de patata y pulpo, brotes de cebolleta, huevas de arenque y emulsión de pimentón	18,00€
Sartén de foie caramelizado con setas y hongos, panaderas confitadas y huevos a baja temperatura	18,00€
Papada de maskarada con pan y pimientos de cristal	18,00€
Cecina de wagyu con aceite de albahaca, lascas de parmesano y focaccia de aceituna (ANIK)	20,00€

Carta

Ensaladas

Mix de lechuga, pops de pollo, bacon y vinagreta de mostaza y miel	15,00€
Brotes verdes, jamón de pato, tacos de queso de cabra rebozados, frutos secos y vinagreta de frambuesa	15,00€
Mezclum de lechugas con txipirones crujientes, wanton y emulsión de azafrán	15,00€
Ensaladilla de aguacate, manzana verde, lima y ventresca de bonito	16,00€

Nuestra huerta

Pochas, piparras y Cristal de jamón.....	14,00€
Alcachofas confitadas con praliné de coliflor.....	15,00€
Cardo rojo, ventresca de bonito y ajoblanco.....	15,00€

Síguenos en redes: @akarigastroteka

Principales

Tataki de atún con tartar de tomate feo, canónigos y ajo blanco...	18,00€
Bacalao Ajoarriero con huevo a baja temperatura.....	16,00€
Terrina de manitas a la plancha con salsa vizcaína y aire de cítricos	16,00€
Costillas glaseadas con barbacoa, miel, lima y papines al mojo picón	17,00€
Carrilleras de ternera navarra al vino tinto con parmentier y boniato	17,00€
Solomillo con foie, reducción de Pedro Ximénez y chips de patata	25,00€
Gorriñ confitado Pio Navarro con ensalada verde (2-3 pax)	60,00€

Hamburguesas

Ternera de Navarra, cebolla caramelizada, mermelada de tomate y queso de cabra gratinado. Pan artesano Heidi (ANIK) ...	16,00€
Txuleton (Zuazu), salsa alioli, lechuga, cebolla, tomate, cheddar, beicon, huevo frito. Pan brioche artesano (ANIK)	16,50€
Potro (Goñi), emulsión de mostaza, cebolla caramelizada, lascas de parmesano y canónigos. Pan brioche art. (ANIK)	16,00€
Txuleton (Zuazu), pimienta de cristal y queso Idiazábal. Pan cristal.....	16,50€

Bocadillos

Jamón ibérico, tomate natural y aceite de oliva virgen extra D.O. Arróniz	12,00€
Salchichas Frankfurt, salsa barbacoa, cebolla caramelizada y queso Cheddar gratinado.....	12,00€
Jamón asado, queso Brie y salsa de hongos	12,00€
Vegetal con pollo marinado y salsa turca de yogur.....	12,00€
Secreto ibérico, cebolla caramelizada, parmesano en lascas y emulsión de mostaza	12,00€

Postres

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla	7,00€
Tarta de queso estilo Akari	7,00€
Crème brûlée de limón, galleta rota y helado de lima	7,00€
Torrija de coco y cítricos	7,00€
Praliné de turrón y almendra tostada	7,00€

**De conformidad con el artículo 18.3 de la Ley 7/2022, Disponemos de una fuente de agua fría y filtrada a disposición de nuestros clientes.
En las mesas, solo se servirá agua embotellada.