



COCINA, CARIÑO Y CONFIANZA

Cuántas veces me preguntan...¿Qué es para ti ERRE ?
Es materia prima, es pasión, es fuego, es profesionalidad, es
cariño...
pero sobre todas las cosas, es la casa de nuestros AMIGOS,
es vuestra casa, donde nos reunimos, compartimos,
celebramos...VIVIMOS,
ya que ERRE & Urrechu es para vivirlo y vosotros, le dais VIDA.

COOKING, LOVE AND CONFIDENCE

How many times I am asked...what does ERRE mean to you?
It is raw material, it is passion, it is fire, it is professionalism, it is
affection...
but above all, it is the home of our FRIENDS.
It is your home, where we meet, share, celebrate...WE LIVE.
ERRE & Urrechu is a place to be lived, and you bring it to LIFE

CUINA, AFECTE I CONFIANÇA

Quantes vegades em pregunten...què és per a tu ERRE ?
És matèria primera, és passió, és foc, és professionalitat, és
afecte...
però sobre totes les coses, és la casa dels nostres AMICS,
és casa vostra, on ens reunim, compartim, celebrem...VIVIM.
ja que ERRE & Urrechu és per viure'l i vosaltres l'ompliu de VIDA.

COMENZAMOS / TO START / COMENCEM

Jamón Ibérico de Bellota, D.O. Jabugo, Finca La Traviesa 90 gr.	
Acorn-fed Iberian Ham, D.O. Jabugo, Finca La Traviesa 90 gr.	34,00€
Pernil Ibèric de Gla, D.O. Jabugo, Finca La Traviesa 90 gr.	
Ensalada de ventresca de atún con pulpa de tomate	
Tuna belly salad with tomato pulp	29,50€
Amanida de ventresca de tonyina amb polpa de tomàquet	
Lomos de anchoas, cebolla cremosa, tomate troceado y encurtidos	
Anchovy loins, creamy onion, chopped tomato and pickles	25,50€
Lloms d'anxoves, ceba cremosa, tomàquet trossejat i envinagrats	
Ensaladilla Rusa, cremosa y sabrosa	
Russian Salad, creamy and flavorful	16,50€
Amanida russa cremosa i saborosa	
Tartar de atún rojo y caviar y espuma de mostaza	
Red tuna tartare with caviar and mustard foam	35,00€
Tàrtar de tonyina vermella amb caviar i escuma de mostassa	
Steak tartar, la mejor selección de carne de vacuno	
Steak tartare, the best selection of beef	28,50€
Steak tàrtar, la millor selecció de carn de vedella	
Tartar de bogavante y pez limón con caviar ahumado	
Lobster and lemon fish tartar with smoked caviar	38,00€
Tàrtar de llamàntol i cerviola amb caviar fumat	

PRIMEROS PLATOS / FIRST COURSES / ENTRANTS

Aguacate a la parrilla en ensalada con vinagreta de tomate confitado y nube de queso Payoyo

Grilled avocado in salad with confited tomato and Payoyo cheese cloud 22,50€

Alvocat a la graella amb amanida i vinagreta de tomàquet confitat i núvol de formatge Payoyo

Setas al carbón con huevos de codorniz fritos y crema de boletus

Charcoal-grilled mushrooms with fried quail eggs and boletus cream 23,50€

Bolets al carbó amb ous de guatlla fregits i crema de ceps

Corazones de alcachofa braseado con guiso de rabo de toro y tallarines de txipirón

Braised artichoke hearts with oxtail stew and baby squid noodles 28,00€

Cors de carxofa braseado amb guisat de cua de toro i tallarines de calamarsó

Briochito de fricandó o briochito de centolla, lo mejor del campo y del mar

Stewed meat or spider crab mini brioche, the best of the countryside and the sea 9,50€/un

Brioixet de fricandó o brioixet de cabra de mar, el millor del camp i del mar

Croquetas caseras, crujientes y cremosas (4/8 piezas, 2 sabores)

Homemade croquettes, crispy and creamy (4/8 pieces, 2 flavors) 9€ /15€

Croquetes casolanes, cruixents i cremoses (4/8 peces, 2 sabors)

CARNES A LA BRASA CON MADERA DE ENCINA /
GRILL MEAT WITH ENCINA WOOD /
CARN A LA GRAELLA AMB FUSTA D'ALZINA

Chuletón Lomo Alto raza Simmental: Alemania

Carne jugosa y tierna con notas de nuez y mantequilla

98€/Kg

Simmental high Loin Ribeye Steak: Germany

Juicy and tender meat with hints of walnut and butter

Llom Alt amb os, raça Simmental: Alemanya

Carn sucosa i tendra amb notes de nou i mantega

Chuletón Lomo Alto raza Charra: España

Carne rojiza, de sabor intenso y equilibrado. Con matices lácteos y herbáceos

115€/Kg

Charra high Loin Rib-eye Steak: Spain

Reddish flesh, intense and balanced flavor. With lactic and herbaceous nuances.

Llom Alt amb os, raça Charra: Espanya

Carn vermellosa, de sabor intens i equilibrat. Amb matisos lactis i herbacis

Lomo Bajo sin hueso Cebón Angus: Irlanda

Carne amable en boca y buena infiltración intramuscular. Grasa blanca cremosa y perfume de mantequilla y frutos secos

70€/500gr

Boneless sirloin Loin Angus Beef tenderloin: Ireland

Pleasant flesh in the mouth and good intramuscular infiltration. Creamy white fat, butter and nuts perfume.

Llom Baix sense os, Cebon Angus: Irlanda

Carn amable en boca i bona infiltració intramuscular. Greix blanc cremós i perfum de mantega i fruita seca.

Solomillo con hueso (Chulillo): Alemania

Carne sedosa en boca y notas lácteas y avellanadas.

45€/450gr

Bone-in Tenderloin (Chulillo Cut): Germany

Silky flesh on the palate with milky and hazelnut notes.

Filet amb os, Chulillo: Alemanya

Carn sedosa en boca i notes làcties i avellanades.

Cowboy Steak Danish Jersey: Dinamarca

135€/Kg

De sabor intenso y profundo con muy buen marmoleado

Cowboy Steak Danish Jersey: Denmark

Intense and deep flavor with excellent marbling.

Cowboy Steak Danish Jersey: Dinamarca

De sabor intens i profund amb molt bon marbre

Presa de vaca premium: Alemania

Corte de carne que no te dejara indiferente, textura firme y muy sabrosa

36€/500gr

Premium Beef Presa: Germany

Cut of meat that will not leave you indifferent, firm texture and tasty.

Presa de vaca premium: Alemanya

Tall de carn que no e t deixarà indiferent, textura ferma i molt saborosa.

Entraña Black Angus Nebraska: EEUU

Extremadamente jugosa y sabrosa. Notas ahumadas y lácteas.

75€/500gr

Black Angus Nebraska Beef: USA

Extremely juicy and flavorful. Smoky and milky notes.

Entranya Black Angus Nebraska : EEUU

Extremadament sucosa i saborosa. Notes fumades i làcties.

Carpaccio de secreto de Rubia Gallega: España

Laminas finas de carne que se fundirán en tu paladar.

30€/100gr

Galician Blond Secreto Carpaccio: Spain

Thin slices of Iberian pork that will melt on your mouth.

Carpaccio de secret de Rubia Gallega: Espanya

Làmines fines de carn que es fondran en el teu paladar.

T-Bone de Blonda Española: España

Carne de color rojo intenso con un ligero marmoleado, en boca sabor de mantequilla y hierbas.

120€/Kg

Spanish Blond T-Bone Steak: Spain

Intense red meat with a slight marbling, buttery and herbal flavor.

T-Bone de Blonda Espanyola: Espanya

Carn de color vermell intens amb un lleuger marbrejat, en boca sabor de mantega i herbes.

PREGUNTANOS POR RAZAS ESPECIALES, Y DISFRUTA DE ESTOS CHULETONES
DISCOVER OUR SPECIAL BREEDS AND INDULGE IN THESE EXCEPTIONAL RIB STEAKS
PREGUNTA'NS PER RACES ESPECIALS, I GAUDEIX D'AQUESTS TALLS

PESCADO A LA BRASA CON MADERA DE OLIVO /
GRILL FISH WITH OLIVE WOOD /
PEIX A LA GRAELLA AMB FUSTA D'OLIVERA

Langosta parrilla asada en su jugo, huevo frito y base crujiente

Grilled lobster in its juice, fried egg and crispy base

39,50 €

Llagosta a la graella rostida en el seu suc, ou ferrat i base cruixent

Sapito de piel negra del Cantábrico

Black-skinned monkfish from the Cantabrian sea

62€ /

Rap negre del Cantàbric

Kg

Lubina entera a la parrilla con refrito de pimientos y ajada (2 personas)

Grilled whole sea bass with refried peppers and garlic sauce (2 people)

62€ /

Llobarro sencer a la graella amb sofregit de pebrots i allada (2 persones)

Kg

Suprema de pescado de lonja, piperrada de berberechos y crema de marisco

35,00€

Fish supreme with cockle *piperrada* and shellfish cream

Suprema de peix de llotja, piperrada d'escopinyes i crema de marisc

VERDURAS A LA BRASA CON MADERA DE NARANJO /
GRILLED VEGETABLES WITH ORANGE WOOD /
VERDURES A LA BRASA AMB FUSTA DE TARONJER

Corazones de alcachofa a la brasa con cecina y vinagreta de almendras

Grilled artichoke hearts with jerky and almond vinaigrette

15,00€

Cors de carxofa a la brasa amb cecina i vinagreta d'ametlles

Pimientos del piquillo asados y confitados en su jugo

Piquillo peppers roasted and candied in their own juice

14,00€

Pebrots del piquillo rostits i confitats en el seu suc

Tomates confitados a la leña con aceite de albahaca

Wood-fired confited tomato with basil oil

14,00€

Tomàquets confitats a la llenya amb oli d'alfàbrega

Puerro asado con trufa y mantequilla tostada

Roasted leek with truffle and toasted butter

18,00€

Porro rostit amb tòfona i mantega torrada

SUGERENCIAS DE CARNE/ MEAT SUGGESTIONS / SUGGERIMENTS DE CARNS

Arroz de montaña con butifarra, setas silvestres, foie a la brasa y parmesano 32,00€

Mountain rice with butifarra, wild mushrooms, grilled foie gras and parmesan

Arròs de muntanya amb botifarra, bolets silvestres, foie a la brasa i parmesà

Costilla de pecho de vaca, confitada en su propio jugo durante 10 horas (2 personas) 54,00€

Beef breast rib, confited in its own juice for 10 hours (2 people)

Costella de pit de vaca, confitada en el seu propi suc durant 10 hores (2 persones)

Jarrete Ibérico braseado en su jugo con patata jugosa y jamón 25,00€

Iberian shank braised in its own juice with tasty potato and cured ham

Jarret ibèric brassejat en el seu suc amb patata sucosa i pernil

Paletilla de cochinitillo bien crujiente con patatas glaseadas 38,00€

Perfectly crisp suckling pig shoulder with glazed potatoes

Espatlla de garri ben cruixent amb patates glacejades

SUGERENCIAS DE PESCADOS / FISH SUGGESTIONS / SUGGERIMENTS DE PEIXOS

Bacalao al pil-pil sobre Sanfaina 29,00€

Cod pil-pil style on Sanfaina

Bacallà al pil-pil sobre samfaina

Arroz meloso de Carabineros plancha, intenso sabor a mar 34,00€

Melty rice with grilled Carabineros prawns, intense sea flavor

Arròs melós de gambots planxa, intens sabor de mar

Txangurro a la donostiarra, en su cáscara, el auténtico 29,00€

Txangurro spider crab in its shell, donostiarra style, the authentic one

Txangurro a la donostiarra, en la seva closca, l'autèntic

Kokotxa de bacalao a la parrilla con patatas en salsa verde 32,00€

Grilled cod cheek with potatoes in green sauce

Cocotxa de bacallà a la graella amb patates en salsa verda

GUARNICIONES / SIDES / GUARNISIONS

Patatas fritas naturales

Nature french fries

6,00€

Patates fregides naturals

Gratén de patatas y trufa

Potato and truffle gratén

9,50€

Gratén de patata i tòfona

Chalotas al vino tinto con setas a la brasa

Grilled shalots in red wine with boletus

7,00€

Escalunyes al vi negre amb bolets a la brasa

Veduras a la brasa

Grilled vegetables

14,50€

Verdures a la brasa

Parmentier de patata

Parmentier of potato

7,00€

Parmentier de patata

Salsa Bearnesa o Salsa de Mostaza

Béarnaise Sauce or Mustard Sauce

6,00€

Salsa Bearnesa o Salsa de Mostassa

Pan rústico redondo 180gr., con mantequilla y sal Maldón

180g rustic round bread with butter and Maldon sea salt

6,00€

Pa rústic rodó de 180g, amb mantega i sal Maldon