

CARTA

Ventresca, cherries
y frutos secos en
ensalada. Con
punto de vinagreta
🐟🍓🥑🥒🥔
➤➤➤ 15 €

Atún ahumado
Alakrana, en
láminas. Con
almendra bien
picada y piparrak
🐟🥜🥑🥒🥔
➤➤➤ 12 €

Marlin ahumado,
en láminas y con
toque de aceite
de oliva a la
provenzal 🐟🥑
➤➤➤ 14 €

Salmón ahumado
y salsa fina de
eneldo 🐟🥑🥒🥔
➤➤➤ 15 €

Arroz para
tunalovers
🍚🐟🥑🥒🥔🥕🥔
(2 pax. Por encargo)
➤➤➤ 26 € / pax

Tako de otopatas
braseado y emulsión
de pimentón 🐟🥑🥒🥔
➤➤➤ 22 €

Solomillo de
Alakrana con mix
de compota ácida
y foie fresco 🐟🥑🥒🥔
➤➤➤ 18 €

Ventresca a la
brasa con bilbaína
y pimientos de
temporada 🐟🥑🥒🥔
➤➤➤ 22 €

Solomillo de
vacuno a la brasa 🥩
➤➤➤ 24 €

Costilla a baja
temperatura que
se deshace en la
boca 🥩🥑🥒🥔🥕
➤➤➤ 16 €

Carrillera
suprema al tinto
de Rioja 🥩🥑🥒🥔
➤➤➤ 18 €

POSTRES

Cremoso
de mango 🥑🥔
➤➤➤ 6 €

Brownie con helado
de avellana y dulce
de leche de aquí 🥩🥑🥒🥔🥕🥔
➤➤➤ 7 €

Tarta de queso
horneada con
helado de bollo
del Botxo 🥩🥑🥒🥔
➤➤➤ 7 €

Helados artesanos,
con arte 🥩🥑🥒🥔
➤➤➤ 3 € / bola

www.alakrana.com

Ogi zerbitzua
Servicio de pan 🥩🥑
➤➤➤ 1,60 €

Glutena
duten zereal edo
eratorriak
Cereales
que contengan
gluten

Krustazeoak
Crustáceos

Arrautza
Huevo

Arraina
Pescado

Kakahueteak
Cacahuetes

Soja

Esnea
Leche

Oskodun
fruituak
Frutos
de cáscara

Apioa
Apio

Mustarda
Mostaza

Sesamo
haziak
Granos de
sésamo

Sufre
dioxidoa eta
sulfitoak
Dióxido
de azufre y
sulfitos

Moluskuak
Moluscos

"Eskuzuri"
Altramuces



Jantoki Alai

KARTA

Mendrezka, cherry
tomateak eta fruitu
lehorrak entsaladan
binagreta
puntuarekin 🐟🌿🌿🌿
>>>> €15

Alakrana hegalabur
ketua laminetan
almendra txikitu
eta piparrakin
🐟🌿🌿
>>>> €12

Marlin ketua
laminetan
Probenzal erara
olio birgin extraren
ikutuarekin 🐟🌿
>>>> €14

Izokin ketua
eneldo saltsa
finarekin 🌿🌿🌿
>>>> €15

Tunalober-
rentzako arroza
🐟🌿🌿🌿🌿🌿🌿
(2 per. Enkarguz)
>>>> 26€ / pax

Txingarretan
egindako
amorrotza piper
hauts saltsarekin 🌿🌿
>>>> €22

Alakrana
Solomilloa konpota
azido eta foie
freskoarekin 🐟🌿🌿
>>>> €18

Mendrezka
txingarretan
Bilbaina eta
denboraldiko
piperrekin 🐟🌿
>>>> €22

Behi solomilloa
txingarretan 🌿
>>>> €24

Ahoan desegiten
dan tenperatura
bajuan egindako
saiheskia 🌿🌿🌿🌿
>>>> €16

Goreneko masaila
Errioxar ardau
erara 🌿🌿
>>>> €18

POSTREAK

Mango krematsua 🌿🌿
>>>> €6

Brownie-a bertoko
esne goxo eta hurritz
izozkiarekin 🌿🌿🌿🌿
>>>> €7

Laban egindako
gazta tarta Botxoko
opil izozkiarekin 🌿🌿🌿
>>>> €7

Artisau izozki
bereziak 🌿🌿🌿
>>>> 3€ / bola

DASTATZE MENUA

(Mahai osorako eta enkarguz)

Hegalabur ketu gilda 🐟🌿

Amumaren erara egindako hegalabur ketu
eta sagarrezko kroketa krematsuak 🌿🌿🌿🌿🌿

Mendrezka, cherry tomateak eta fruitu
lehorrak entsaladan binagreta puntuarekin 🐟🌿🌿🌿

Alakrana Solomilloa konpota azido
eta foie freskoarekin 🐟🌿🌿

Goreneko masaila Errioxar ardau erara 🌿🌿

Laban egindako gazta tarta
Botxoko opil izozkiarekin 🌿🌿🌿
>>>> €38

MENU BEGANOA

Ongi etorri
gilda 🌿

Zainzuriak
binagreta
apainduarekin 🌿

Cherry tomate,
arandano eta
fruitu lehorren
entsalada 🌿🌿

Onddo
salteatuak

Mailuki eta
mango kopa

>>>> €28

HAURREN MENUA

Kroketak eta
nuggets-ak
🌿🌿🌿🌿

Hanburgesa edo
solomoa patatekin
🌿🌿🌿🌿🌿

Izozki desberdinak:
Lacasitos eta
Pantera Arrosa
🌿🌿🌿

>>>> €16

MENÚ DEGUSTACIÓN

(A mesa completa y por encargo)

Gilda de atún ahumado 🐟🌿

Croquetas pura crema de atún ahumado
con manzana estilo amama 🌿🌿🌿🌿🌿

Ventresca, cherries y frutos secos en
ensalada. Con punto de vinagreta 🐟🌿🌿🌿

Solomillo de Alakrana con mix
de compota ácida y foie fresco 🌿🌿🌿

Carrillera suprema al tinto de Rioja 🌿🌿

Tarta de queso horneada
con helado de bollo del Botxo 🌿🌿🌿
>>>> 38€

MENÚ VEGANO

Gilda de
bienvenida 🌿

Espárragos
con vinagreta
guarnecida 🌿

Ensalada con
tomates cherry,
arándanos y
frutos secos 🌿🌿

Hongos
salteados

Copa de
fresa y mango

>>>> 28€

MENÚ INFANTIL

Croquetas
y nuggets
🌿🌿🌿🌿

Burger o lomo
con patatas
🌿🌿🌿🌿🌿

Helados variados:
Lacasitos y
Pantera Rosa
🌿🌿🌿

>>>> 16€