



HIKA

BY

ROBERTO
RUIZ

MADAERA, CARBÓN, FUEGO Y CALOR

HACEMOS UNA COCINA LOCAL CERCANA Y DE PRODUCTO, AHORA Y ANTES, COCINAMOS EL ENTORNO Y EL PAISAJE DE LA MANERA MÁS SOSTENIBLE POSIBLE. NUESTRO COMPROMISO CON LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES Y MERCADOS LOCALES ES REAL. SOMOS LO QUE COCINAMOS, CON TRADICIÓN Y OFICIO. DE LA MISMA MANERA QUE NUESTRO VINO ES EL TXAKOLI HIKA.

COCINAMOS CON CARIÑO PARA ALÉRGICOS, INTOLERANCIAS, VEGANOS Y VEGETARIANOS. SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO COMUNÍQUELO, POR FAVOR.

Clásicos

Jamón

ibérico de bellota 'Carrasco',
D.O. Guijuelo, cortado a cuchillo __26 €

Paté casero

de euskal-txerri, puré de reineta
Ibarbi de Régil __20 €

Pastel de pescado tradicional __16 €

Antxoas

de Mutriku en salazón
con encurtidos artesanos __18 €

Ensalada

de ventresca de bonito de Getaria
y cebolletas confitadas __16 €

Txangurro

a la Donostiarra al estilo
tradicional en cazuela __20 €

Sopa de pescado

con sopako, almeja y gamba __18 €

Revuelto

de huevos de caserío con hongos
o setas, según su temporada __20 €

Kokotxas

de bacalao al estilo pil-pil __22 €

Merluza

a la parrilla estilo Orio __24 €

Txipirones

rellenos en su tinta estilo
'Jose Juan Castillo' ___22 €

Bacalao

fresco en lomo a la parrilla con
guiso de alubia blanca de Arama ___24 €

Pato canetón

a la naranja y lentejas
homenaje a Arantzabi ___22 €

Pollo de caserío

Lumagorri deshuesado y asado
con verduras y guarniciones
de temporada ___20 €

Carrillera

de ternera asada y guisada
al estilo tradicional ___18 €

Rabo

de ternera guisado
en la cocina económica ___18 €

Chuletillas

de cordero latxo asadas
al sarmiento de las viñas ___24 €

Solomillo

de vaca 'Goya' a la brasa con
patatas y garbanzo de Araba ___25 €

Alubias con...

Alubias de Tolosa

con lukainka, tocino,
guindillas de Ibarra,
berza de Amasa,
morcilla de Beasain
y costilla de cerdo

___25 €

Txuleta con...

Txuleta de Vaca

'Goya selección Premium' ___58 €/kg

Ensalada

de lechuga del país ___5 €

Pimientos del piquillo

asados estilo Tolosa ___8 €

Patatas de Álava fritas ___6 €

Postres y helados

Arroz con leche de caserío
y vainilla natural y su helado __8 €

Flan
casero en el horno de leña __8 €

Torrija de pan
con natilla de leche y huevos caseros
con helado de vainilla __8 €

Pastel vasco
de chocolate y su helado __8 €

Lazo de Betelu
relleno de nata Gar-Goik __8 €

Biscuit
de uvas pasificadas y nueces __8 €

Helado
de queso __8 €

Yogur natural
de Sabeko etxea de Anoeta __6 €

Tabla de quesos locales, Idiazabal de
Amasa, de vaca de Olaberria, de cabra de
Aldabazahar, azul de Berastegi __16 €

Tejas y Cigarrillos
de Tolosa de Casa Eceiza __8 €

Gorrotxa
de Rafa Gorrotxategi __8 €

Pan, aperitivo de huerta,
mantequilla casera y servicio 3,00 €.
Los precios no incluyen el 10% de IVA.

NUESTROS VINOS

Xirimiri

Txakoli joven blanco
3 meses en lías (2020) ___15 €

Hika Clarete de prensa

(2021) ___18 €

Hika blanco

6 meses de crianza en lías
(2021) ___17 €

Hika blanco

6 meses de crianza en lías
(2020) ___18 €

Hika blanco

6 meses de crianza en lías
(2019) ___19 €

Hika blanco

6 meses de crianza en lías
(2018) ___20 €

Hika blanco

6 meses de crianza en lías
(2017) ___22 €

• • •

B-119

Fermentado en barrica
y criado 12 meses en lías
(2019) —30 €

B-119

Fermentado en barrica
y criado 12 meses en lías
(2018) —32 €

Hika txinpart

Espumoso (2019) —28 €

Hika Tinto

Hondarribi Beltza
(2021) —35 €

Proveedores locales_

Aceite de Oliva de Moreda de Álava,
La Equidad

Alubias de Tolosa,
Tolosako Babarruna Elkartea

Gorrotxas, Rafa Gorrotxategi

Guindillas de Ibarra, Ibarlur, Zubelzu

Helados, Goxotz

Huevos, Xabi Aranburu

Lazos, Betelu

Leche de vaca, Sabekoetxea

Lukainka, Barriola

Mantequilla, Gar-Goik

Morcilla de Beasain, Carnicería Olano

Pan, TPT, Errotako ogia, Zegama

Pescado, Noriega, Palacios, Zubeldia,
Xabi, Lonja de Pasajes

Pollo Lumagorri, Arratzain

Queso D.O. Idiazabal, Garmenditxiki,
Martin Txiki, Remiro

Sal de Aguilar de Codés, Calleja

Tejas y Cigarrillos, Casa Eceiza

Tinta de txipiron, Nortindal

Txerrikeris, Maskarada, Basa txerri

Txuletas y Solomillo, Josean Goya

Verduras, Patxi de Arama

**Verduras de invierno y espárragos,
Jesús de Viana**

Mercado de Villabona

Mercado de Beasain

Mercado de Ordizia

Mercado de Tolosa

Productos Eusko Label_

Aceite de Oliva Virgen, Alubias de Tolosa, Antxoas, Bonito, Cordero, Pollo, Ternera, Cerdo, Guindillas de Ibarra, Leche, Patata, Tomate, Txakoli, Huevos, Pimiento de Gernika.

Cocina y Parrilla_

Javi, Txama, Josu, Amaya y Roberto.

Atienden_

Mila, Ana, Arantxa y Elba.

HIKA

BY

**ROBERTO
RUIZ**

T. 943 652 941

Otelarre 40, 20150

Amasa-Villabona

Gipuzkoa (Euskadi)