



# HIKA

BY

---

ROBERTO  
RUIZ

---



# EGURRA, IKATZA, SUA ETA BEROA

---

BERTAKO SUKALDARITZA DA GUREA,  
BERTAKO PRODUKTUZ EGINA,  
BAI LEHEN, BAI ORAIN. INGURUA  
ETA PAISAIA IPINTZEN DITUGU  
SUKALDEAN, AHALIK ETA MODURIK  
JASANGARRIENEAN. EGIAZKO  
KONPROMISOA DUGU EKOIZLE  
TXIKIEKIN ETA BERTAKO MERKATUEKIN.  
KOZINATZEN DUGUN HORIXE GARA,  
TRADIZIOZ ETA OFIZIOZ. ERA BEREAN,  
HIKA TXAKOLINA DA GURE ARDOA.

---

ALERGIKO, INTOLERANTE, BEGANO ETA  
BEGETARIANOENTZAT MIMOZ KOZINATZEN DUGU.  
JAKIREN BATI INTOLERANTZIA EDO ALERGIAREN BAT  
IZANEZ GERO, JAKINARAZI IEZAGUZU, MESEDEZ.



---

# Klasikoak

---

## Ezkur-urdaiazpiko iberikoa

Guijuelo jatorri-deitura,  
labanaz ebakia   \_\_26 €

## Etxeko pate

euskal-txerrirena, Errezilgo  
Ibarbi errege-sagar purea   \_\_20 €

**Arrain-pastela** betikoa   \_\_16 €

## Antxoak

Mutrikukoak eta gazituak,  
artisau ozpinetakoekin   \_\_18 €

## Entsalada

Getariako hegaluze-mendrezka  
eta tipulin konfitatuekin   \_\_16 €

## Txangurroa

donostiar erara, estilo  
tradizionalean lapikoan egina   \_\_20 €

## Arrain-zopa,

zopakoarekin egina,  
txirla eta ganbekin   \_\_18 €

## Nahaskia,

baserriko arrautzekin eta  
onddo edo perretxikoekin,  
garaiaren arabera   \_\_20 €

## Bakailao-kokotxak

pil-pilean   \_\_22 €

**Legatza** parrillan  
eginda Orio estilora \_\_\_\_24 €

**Txipiroi beteak**  
tintan, 'Jose Juan Castillo' erara \_\_\_\_22 €

**Bakailaoa**  
freskoa solometan eta parrillan egina,  
Aramako babarrun zuriz egindako  
gisatuarekin \_\_\_\_24 €

**'Canetón' Ahatea**  
laranjarekin eta dilistekin,  
Arantzabiri omenaldia \_\_\_\_22 €

**Lumagorri baserriko oilaskoa**  
hezurrak kenduta eta erreta  
sasoiko barazki eta hornigaiekin \_\_\_\_20 €

**Txahal-masailak**  
erreta eta estilo tradizionallean  
gisatuta \_\_\_\_18 €

**Txahal-isatsa**  
ekonomika-sukaldean gisatua \_\_\_\_18 €

**Latxa arkume-txuletak**  
mahastietako xirmendutan erreak \_\_\_\_24 €

**Behi-azpizuna**  
'Goya' etxekoa, txingarretan,  
Arabako patata eta garbantzuekin \_\_\_\_25 €

---

# Babarrunak eta...

---

**Tolosako babarrunak**  
eta lukainka, urdaia,  
Ibarrako piparrak,  
Amasako aza,  
Beasaingo odolkia  
eta txerri-saiheskia

\_\_\_25 €

---

# Txuleta eta...

---

**Behi-txuleta**  
'Goya Premium' \_\_\_58 €/kg

**Entsalada,**  
bertako letxugarena \_\_\_5 €

**Pikillo piperrak**  
Tolosa estiloan erreak \_\_\_8 €

**Arabako patatak** frijituta \_\_\_6 €



---

# Postreak eta izozkia\_

---

## Arroz esnea

baserriko esnearekin eta banilla  
naturalarekin egina eta bere izozkia \_\_8 €

**Etxeko flana** egur-labea \_\_8 €

## Ogi-torrada

esne eta etxeko arrautzekin  
egindako natillarekin eta  
banillazko izozkiarekin \_\_8 €

## Euskal pastela,

txokolatezkoa, eta helatua \_\_8 €

## Lazoa

 Betelukoa,

Gar-Goik esne-gainarekin betea \_\_8 €

## Biscuita

mahats pasifikatuz eta intxaurrez egina \_\_8 €

**Izozkia** gaztazkoa \_\_8 €

## Jogurt naturala

Anoetako Sabeko Etxekoa \_\_6 €

## Tokiko gazta-taula

Idiazabal Amasakoa, behi-gazta  
Olaberriakoa, ahuntz-gazta  
Aldabazaharrekoa,  
urdina Berastegikoa \_\_16 €

## Teja eta Zigarretak

Tolosakoak, Eceiza etxekoak \_\_8 €

## Gorrotxa

Rafa Gorrotxategik egindakoak \_\_8 €

Ogia, baratzeako aperitiboa, etxeko  
gurina eta zerbitzua 3,00 €

Prezioek ez dute barnean % 10eko BEZ-a



# GU ARDOAK

## **Xirimiri**

Txakolin gazte zuria,  
3 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2020)   \_\_15 €

**Hika Gorria, prentsakoa**  
(2021)   \_\_18 €

**Hika Zuria**  
6 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2021)   \_\_17 €

**Hika Zuria**  
6 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2020)   \_\_18 €

**Hika Zuria**  
6 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2019)   \_\_19 €

**Hika Zuria**  
6 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2018)   \_\_20 €

**Hika Zuria**  
6 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2017)   \_\_22 €

• • •



### **B-119**

Barrikan fermentatua,  
12 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2019) \_\_\_\_30 €

### **B-119**

Barrikan fermentatua,  
12 hilabeteko hazkuntza  
hondarraren gainean (2018) \_\_\_\_32 €

### **Hika txinpart**

Aparduna (2019) \_\_\_\_28 €

### **Hika Beltza**

Hondarribi Beltza (2021) \_\_\_\_35 €



---

# Bertako hornitzaileak

---

**Moredako oliba-olioa,**  
La Equidad

**Tolosako babarrunak,**  
Tolosako Babarruna Elkartea

**Gorrotxak,** Rafa Gorrotxategi

**Ibarrako piparrak,** Ibarlur, Zubelzu

**Izozkiak,** Goxotz

**Arrautzak,** Xabi Aranburu

**Lazoak,** Betelu

**Behi-esnea,** Sabekoetxea

**Lukainka,** Barriola

**Gurina,** Gar-Goik

**Beasaingo odolkia,** Olano Harategia

**Ogia,** TPT, Errotako ogia, Zegama

**Arraina,** Noriega, Palacios, Zubeldia,  
Xabi, Pasaiako lonja

**Lumagorri oilaskoa,** Arratzain

**Idiazabal JD gazta,** Garmenditxiki,  
Martin Txiki, Remiro

**Aguilar Kodesko gatza,** Calleja



**Teilak eta Zigarretak**, Casa Eceiza

**Txipiroi-tinta**, Nortindal

**‘Txerrikeriak’**, Maskarada, Basa txerri

**Txuletak eta azpizuna**, Josean Goya

**Barazkiak**, Aramako Patxi

**Neguko barazkiak eta zainzuriak**,  
Vianako Jesús

**Villabonako azoka**

**Beasaingo azoka**

**Ordiziako azoka**

**Tolosako azoka**

---

## **Eusko Label produktuak\_**

---

Oliba-olio birjina, Tolosako babarrunak,  
Antxoak, Hegaluzea, Arkumea, Oilaskoa,  
Txahala, Txerria, Ibarako piparrak,  
Esnea, Patata, Tomatea, Txakolina,  
Arrautzak, Gernikako piperra.

**Sukaldea eta Parrilla\_**

Javi, Txama, Josu, Amaya eta Roberto.

**Arreta-zerbitzuan\_**

Mila, Ana, Arantxa eta Elba.



HIKA

BY

ROBERTO  
RUIZ

T. 943 652 941  
Otelarre 40, 20150  
Amasa-Villabona  
Gipuzkoa (Euskadi)