



Para su información disponemos de un **Menú degustación** 14 pases. 190 €
Servicio a mesa completa.

Aperitivo...
a las barras
Donostiarra

Antxoas artesanales en salazón AGUR 39 €

6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli

Gilda 2.0 ... a ARIMA basque gastronomy 4,80 €

Mahonesa de piparra, antxoa, crema de aceituna y perlas de aceite

Tartaleta de Kiskilla [crudo] 14 €

Marinadas en espelette, oloroso, aceite de oliva, naranja y lima

Tortillita de chorizo ... a Diego Guerrero 11 €

Piel de tortilla con interior líquido y chorizo *Joselito*

Talo de maíz 14 €

Tartar de vaca aliñado

Champiñón confitado 11 €

A la bourguignon

Túnido [crudo] 13 €

En salpicón con jugo de escalivada

Verdura

Puerro confitado 28 €

Gamba blanca de Huelva, duxelle de champiñón y bechamel sobre hojaldre

Guisante Lágrima 36 €

Su pil-pil con hierbabuena, yema curada y grasa de jamón ibérico

Alcachofas · 20 €/31

Ajoblanco, panceta frita, vinagreta de mostaza y brotes

Espárrago · 20 €/31

Holandesa ahumada y criadilla de tierra

Los precios incluyen IVA. Servicio de pan 4,00 €. Servicio de pan sin gluten 5,00 €.

Sólo las anchoas, los pescados enteros, la txuleta y las guarniciones se sirven al centro para compartir.

Sólo se podrán compartir los platos marcados con "·" que se servirán emplatados en 2 medias raciones.

| | | |
|--|---|-----------|
| Pescados | Raviolo de txangurro a la Donostiarra | 28 € |
| | Crema de hinojo y aire de mantequilla tostada | |
| | Merluza en salsa verde · | 24 €/37 € |
| | Merluza encamisada con salsa verde de almejas | |
| | Almeja gorda · | 23 €/38 € |
| | Beurre blanc de sidra <i>ByHur12</i> y aceite de perejil | |
| | Arroz con almejas · | 38 € |
| Arroz carnaroli envejecido 4 años <i>Molino Roca</i> con almeja fina gallega | | |
| Txipirón asado · | 26 €/41 € | |
| Meloso de sus tintas, crema de cebolleta asada y chalotas glaseadas | | |
| Rodaballo a la parrilla | P.S.M. €/Kg | |
| Refrito de ajo, guindilla y perejil | | |
| Lenguado a la parrilla | P.S.M. €/Kg | |
| Pil-pil de pollo asado, limón y su propio colágeno | | |
| Carnes | Cuello de cordero · | 26€/41 € |
| | Praline de ajo asado, queso feta y fondo de cordero | |
| | Pichón [2 personas] | 65 € |
| | Canutillo relleno de rilletes y paté de sus interiores | |
| Foie asado | 41 € | |
| Berza asada y demi de garbanzos | | |
| Txuleta Simmental Dry Aged [maduración aprox. 35 días] | 125 € /kg | |
| Asada a la parrilla | | |
| Guarniciones | Ensalada de lechuga batavia | 14 € |
| | Con cebolleta y vinagreta | |
| Pimientos del piquillo asados | 17 € | |
| Postres | Tatín de temporada | 15 € |
| | Láminas de hojaldre con crema inglesa y fruta asada de temporada | |
| | Manzana & Manzana | 15 € |
| | Compota de manzana asada, sorbete de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i> | |
| Cremoso de Idiazabal | 15 € | |
| Gelatina de manzana, membrillo y nueces garrapiñadas | | |
| Tabla de quesos | 29 € / 49 € | |
| Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i> | | |