



Aperitivo... a las barras donostiarras.	Antxoas en salazón <i>Agur</i> 36 € 6 Antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli
	Gilda 2.0 ... a Arima 4,80 € Mahonesa de piparras, antxoa <i>Matxitxako</i> , crema de aceituna y perlas de aceite
	Buñuelo de morcilla de Beasain 12 € Mole negro a base de Alubias de Tolosa - chocolate y espelette
	Tartaleta de Kiskillas 12 € Marinadas en espelette, oloroso, aceite oliva, naranja y lima
	Pastel de merluza ... aquel <i>Astelena</i> 10 € Mahonesa de su colágeno
	Tartar de picaña 24 € Caviar y trufa
	Ostra en tempura 10 € Emulsión de perejil y ajo asado
Verdura	Endivia asada 17 € Crema de queso Urdina y antxoa con nueces
	Guisante lágrima de Usurbil 28 € Cremoso de puerro y almendra con yema curada
	Espárragos de Mendavia asados 23 € Holandesa ahumada y perretxikos laminados
	Alcachofas • 34 € Con navajas, beurre blanc, papada curada
	Colmenillas • 35 € A la crema con foie, aire de queso Idiazábal y criadilla de tierra
	Perretxikos asados 27 € Pepitoria y yema ahumada

Cuchillo de carne madera de olivo Les Couteliers Basques para BASCOAT 85 € / ud.

Los precios incluyen IVA. Servicio de pan 3,50 € . Servicio de pan sin gluten 4 €.

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

Solo se podrán compartir los platos marcados con "•" que se servirán emplatados en dos medias raciones.

Pescados	Ravioli de txangurro a la donostiarra Crema de hinojo y aire de mantequilla avellana	25 €
	Kokotxas • Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	39 €
	Merluza frita • Salsa verde de almejas	33 €
	Salpicón de Bogavante • Asado, salmorejo asado y <i>ginger scallion</i>	60 €
	Rodaballo a la parrilla Refrito de ajo, guindilla y perejil	115 € / kg
	Lenguado a la parrilla Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno	118 € / kg
	Besugo a la parrilla Refrito de ajos y guindilla	125 € / kg
Carnes	Cuello de cordero • Praliné de ajo y queso feta envejecido en barrica de la quesería <i>Formaje</i>	37 €
	Royal de ciervo • Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio	37 €
	Txuleta de vaca vieja Asada a la parrilla	93 € / kg
Guarniciones	Ensalada de lechuga batavia Con cebolleta y vinagreta	12 €
	Pimientos del piquillo asados	16 €
Postres	Tocino de cielo cítrico Con <i>chantilly</i> de palo cortao	12 €
	Manzana & Manzana Crema de manzana asada y helado de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>	12 €
	Chocolate & Maíz ... a Santo Tomás! Cremoso de chocolate, crema maíz picante y crujiente de maíz	12 €
	Flan de leche de oveja Caramelo de pimiento del piquillo	12 €
	Tabla de quesos Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "el helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i>	27 € / 45 €