BAS COAT

Para su información disponemos de un **Menú degustación 13 pases.** 170 €
Servicio a mesa completa.

Aperitivo...
a las barras Donostiarras

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 vieja 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

Flor de Calabacín 18 €
Rellena de pisto en crudo y curry verde

Ensalada de tomates, sandia e idiazabal 22 €
Vinagreta de agua de tomate, flores, brotes, croutons

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

Bordelesa de Bogavante con su cuerpo asado [min. 2 pax] — P.S.M. €/kg
Bogavante en tempura con mahonesa de finas hierbas y salpicón de su coral

Arroz con almejas · — 38 €
Arroz carnaroli envejecido 4 años *Molino Roca* 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 — 39€/65 €
Canutillo relleno de rilletes y paté de sus interiores

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 *Astarbe* de *Obrador Grate*

Tocino de Cielo — 15 €
Gel de manzana ácida, con chantillí de txakoli y haba tonka
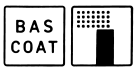
Tabla de quesos — 29 € / 49 €
Selección de la quesería *Formaje* acompañado de
"El helado con el que soñaban los quesos" de *Obrador Grate*