

CARTA / KARTA / A LA CARTE



Para compartir | Partekatzeko | For sharing

Láminas de salmón “Keia” con mahonesa japonesa y crema de wasabi “Keia” izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi kremarekin <i>Slices of “Keia” salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi</i>	22,00 €
Jamón ibérico de bellota y tomate triturado Urdaiazpiko iberikoa eta tomate birrinduarekin <i>Iberian ham, puréed tomato and toast platter</i>	32,00 €
Croquetas de Jamón ibérico de bellota (6 unidades) Urdaiazpiko iberiko kroketak (6 unitate) <i>Iberian ham croquettes (6 units)</i>	17,00 €
Chorizo casero al txakoli y pimientos asados Etxeko txorizoa txakolinarekin eta piper errearekin <i>Homemade chorizo with txakoli and roasted peppers</i>	17,00 €
Ensaladilla de Txangurro Txangurru entsaladilla <i>Txangurro crab salad</i>	21,00 €
Mejillones con tomate picantitos Muskuilu pikantetsuak tomatearekin <i>Spicy mussels with tomato</i>	16,00 €
Rabas de Begi Haundis y alioli de su tinta Begihandi eraztun freskoak <i>Fresh begihandi (cuttlefish)</i>	17,00 €
Pan bao de cochinita pibil, cebolla encurtida y vinagreta de mango (3 unid) Cochinita pibil bao opilak, títula ozpinetan eta mango aozpin olioarekin (3 unid) <i>Cochinita pibil bao buns with pickled onion and mango vinaigrette (3 unid)</i>	20,00 €
Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate de temporada Etxeko antxoa gazituak eta sasoiko tomate konkasea <i>Homemade salted anchovies and seasonal tomato concasse</i>	20,00 €
Idiazabal ahumado con nueces Idiazabal gaztak <i>Idiazabal cheese</i>	18,00 €

De primero | Lehenengoa | First courses

Salmorejo de temporada, tartar de gamba y caviar cítrico Sasoiko salmorejoa, ganba tartarra eta kabiarr zitrikoa <i>Seasonal salmorejo, shrimp tartar and citrus caviar</i>	21,00 €
Ensalada de Tomate de Kortezubi y lascas de queso Idiazabal Kortezubiko tomate entsalada eta Idiazabal laskak <i>Seasonal local tomato salad</i>	20,00 €
Ensalada de Bogavante al vapor con sus salsas cremosas Abakando entsalada, saltsa krematsuekin <i>Lobster salad with creamy sauces</i>	37,00 €
Sashimi de bonito de temporada y ensaladita de wakame Hegaluzea sashimi gozua eta wakame entsalada <i>Seasonal tuna sashimi and wakame salad</i>	22,00 €
Txangurro gratinado a la donostiarra Donostiako estiloa txangurro <i>Crab au gratin “San Sebastian” style</i>	26,00 €
Risotto negro de begihaundis y parmesano Rissoto berdea muskuiluekin eta otarrainxkekin <i>Green risotto with mussels and prawns</i>	24,00 €

Pescados | Arrainak | Fish

Taco de bacalao dos gustos (pil pil y bizkaina) Bakailao-zatia bi eratara (pil pil eta Bizkaiko erara) <i>Cod block, two ways (pil-pil and Biscayan-style)</i>	25,00 €
Lomo de bonito del norte en su salsa de tomate natural Hegaluze-solomoa bere tomate saltsan <i>White tuna in fresh tomato sauce</i>	26,00 €
Fricando de rape y carabineros Zapo arraina fricando <i>Monkfish and prawns fricando</i>	30,00 €
Merluza asada en salsa verde de zamburiñas Legatz errea zamburiñako saltsa berdean <i>Roasted hake in scallops green sauce</i>	26,00 €

Carnes | Haragiak | Meat

Presa de vacuno mayor, cebolletas glaseadas y pastel de patata Behiki-presa, tipulin glasatuak eta patata pastela <i>Old cow beef shoulder butt, glazed spring onions and potato cake</i>	25,00 €
Katxopo de lomo de vacuno mayor, cecina e Idiazabal Behi solomo katxopoa, zezina eta Idiazabal <i>Old cow beef loin katxopo, beef jerky and Idiazabal cheese</i>	25,00 €
Rabo de buey estofado y escalope de foie fresco Idi buztan erregosia eta foie freskoko eskalopea <i>Braised oxtail and fresh foie gras escalope</i>	25,00 €
Solomillo de ternera a la plancha y cremoso de apionabo Txahal solomoa plantxan eta perrexil hezearekin egindako krema <i>Grilled beef tenderloin and creamy celeriac</i>	28,00 €

Postres | Postreak | Desserts

Pastel ruso crujiente y helado de dulce de leche Errusiako tarta eta toffee izozkia <i>Crunchy Russian cake and toffee ice cream</i>	10,00 €
Pastel de queso al horno y helado de polen Gazta pastela labean errea eta lore-hauts <i>Baked cheesecake and pollen ice-cream</i>	10,00 €
Crema dulce de mango caramelizado y helado de fruta de la pasión Aparhun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea <i>Sweet caramelized mango cream and passion fruit ice cream</i>	10,00 €
Tiramisú de té macha y helado de frutos rojos Matcha te tiramisua eta fruitu gorrizko izozkia <i>Matcha and red fruit ice cream tiramisú</i>	10,00 €
Espumoso de coco y helado de piña Koko krema eta anana izozkia <i>Coconut cream and pineapple ice cream</i>	10,00 €
Torrija de brioche caramelizada y helado de leche del día Briochezko torrada karamelizatua eta eguneko esne izozkia <i>Caramelized brioche French toast and fresh milk ice cream</i>	10,00 €

10% I.V.A. incluido. / % 10eko BEZa barne Jatetxea 21:00etatik 24:00etara zabalik egongo da / 10% VAT included

Disponemos de información en meteria de Alergias e Intolerancias a disposición de nuestros clientes.	Alergia eta Intolerantziei buruzko informazioa daukagu gure bezeroen eskura.	Information related to food allergies and intolerances is available for our clients:
Reglamento (UE) nº 1169/2011	1169/2011. Zbk. [EB] Araudia	Regulation [EU] No. 1169/2011