



	Para su información disponemos de un Menú degustación 13 pases, servicio a mesa completa	160 €
Aperitivo... a las barras donostiarras.	Antxoas artesanales en salazón <i>Agur</i> 6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	38 €
	Gilda 2.0 ... a Arima basque gastronomy Mahonesa de piparras, antxoas, crema de aceituna y perlas de aceite	4,80 €
	Buñuelo de morcilla de Beasain Mole negro a base de Alubias de Tolosa, chocolate y espelette	11 €
	Tartaleta de Kiskilla Marinadas en espelette, oloroso, aceite oliva, naranja y lima	12 €
	Tartar de pescado de lonja Raifort y mahonesa de humo	11 €
	Pastel de Merluza... al Astelena Mahonesa de su colágeno	11 €
	Tortillita de chorizo... a Diego Guerrero Piel de tortilla con interior líquido y chorizo	10 €
	Vieira en tempura A modo de salpicón con cebolleta, jengibre, tomate, lima	13 €
Verdura	Guisante del Maresme Aceite de jamón, emulsión de guisantes, hierbabuena y yema de huevo	31 €
	Lentejas beluga Con foie de Las Landas asado y aire de Armagnac y café	29 €

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

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

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 tostada	27 €
	Mero negro Fondo de cordero y salsa Gribiche	37 €
	Merluza en salsa verde • Lomo de merluza en salsa verde de almejas	36 €
	Kokotxas de merluza • Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	43 €
	Bogavante azul • Pase 1: cola asada, pinzas en tempura con mahonesa a las finas hierbas Pase 2: pecho asado y emulsión de sus corales	P. S.M. € / Kg
	Rodaballo a la parrilla • Refrito de ajo, guindilla y perejil	P. S.M. € / Kg
	Lenguado a la parrilla • Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno	P. S.M. € / Kg
Carnes	Cuello de cordero • <i>Praliné</i> de ajo asado, queso feta y fondo de cordero	38 €
	Royal de ciervo • Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio	38 €
	Txuleta Simmenthal Dry Aged Asada a la parrilla, maduración mínima 40 días	102 € / kg
Guarniciones	Ensalada de lechuga batavia Con cebolleta y vinagreta	12 €
	Pimientos del piquillo asados	12 €
Postres	Milhojas • Láminas hojaldre con crema inglesa y almendra	12 €
	Flan de leche de oveja Caramelo de pimiento rojo asado	12 €
	Manzana & Manzana • Compota de manzana asada y sorbete de manzana <i>Astarbe</i> de Obrador Gate	12 €
	Souffle de chocolate Con helado de Vainilla <i>Chinantla</i> de Obrador Gate	12 €
	Tabla de quesos Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de Obrador Gate	30 € / 45 €