



Aperitivo... a las barras donostiarra.	Antxoas en salazón Agur	36 €
	6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	
	Gilda 2.0 ... a Arima	4,80 €
	Mahonesa de piparras, antxoas <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	
Verdura	Tartar de picaña	25 €
	Caviar y trufa de verano	
	Piparras en tempura	10 €
	Emulsión de pimiento verde	
	Calabacín asado	8 €
	Tartar de pescado azul, raifort y crema agria	
	Salpicón de Bonito	9 €
	Estilo Vicari, vinagreta de tomate jengibre y lima	
Verdura	Tomate y remolacha	25 €
	Bonito en crudo y dashi de su propia ensalada	
	Esparraguines salteados	25 €
Con huevo frito y vinagreta de ajo, guindilla y jengibre		
Guisante lágrima	29 €	
Cremoso de puerro y almendra y yema curada		

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	25 €
	Crema de hinojo y aire de mantequilla avellana	
	Kokotxas •	39 €
	Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	
	Merluza en tempura •	34 €
	Salsa verde de almejas	
	Salpicón de bogavante •	60 €
Salmorejo asado y <i>ginger scallion</i>		
Arroz de Almejas •	36 €	
Carnaroli envejecido de <i>Molino Roca</i>		
Rodaballo a la parrilla	118 € / kg	
Refrito de ajo, guindilla y perejil		
Lenguado a la parrilla	123 € / kg	
Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno		
Carnes	Cuello de cordero •	38 €
	Praliné de ajo y queso feta envejecido en barrica de la quesería <i>Formaje</i>	
	Txuleta de vaca vieja	95 € / kg
Asada a la parrilla		
Royal de ciervo •	38 €	
Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio		
Guarniciones	Ensalada de lechuga batavia	12 €
	Con cebolleta y vinagreta	
Pimientos del piquillo asados	16 €	
Postres	Tocino de cielo cítrico	12 €
	Con <i>chantilly</i> de palo cortao	
	Flan de leche de oveja	12 €
	Caramelo de pimiento del piquillo	
	Manzana & Manzana	12 €
Crema de manzana asada y helado de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>		
Chocolate & Maíz ... a Santo Tomás!	12 €	
Cremoso de chocolate, crema de maíz picante y crujiente de maíz		
Tabla de quesos	27 € / 45 €	
Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i>		