



Aperitivo... a las barras donostiarras.	<b>Antxoas en salazón Agur</b>	36 €
	6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	
	<b>Gilda 2.0 ... a Arima</b>	4,80 €
	Mahonesa de piparras, antxoa <i>Matxitxako</i> , crema de aceituna y perlas de aceite	
	<b>Buñuelo de morcilla de Beasain</b>	11 €
	Mole negro a base de Alubias de Tolosa, chocolate y espelette	
	<b>Tartaleta de Kiskillas</b>	12 €
	Marinadas en espelette, oloroso, aceite oliva, naranja y lima	
	<b>Piparras en tempura</b>	10 €
Emulsión de pimienta verde		
<b>Calabacín asado</b>	9 €	
Tartar de pescado azul, raifort y crema agria		
<b>Salpicón de Bonito</b>	9 €	
Emulsión de vinagreta de cebolleta, tomate jengibre y lima		
<b>Ostra en tempura</b>	10 €	
Emulsión de perejil y ajo asada		
Verdura	<b>Tomate y remolacha</b>	25 €
	Bonito en crudo y dashi de su propia ensalada	
	<b>Pochas en escabeche de lechuga</b>	P. S.M. € / Kg
	Marisco del día y aire de costa	

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	<b>Ravioli de txangurro a la donostiarra</b> Crema de hinojo y aire de mantequilla avellana	25 €
	<b>Kokotxas •</b> Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	39 €
	<b>Merluza en tempura •</b> Salsa verde de almejas	34 €
	<b>Gamba blanca de Huelva</b> Ajoblanco, aceite de tomate seco, polvo de cecina y tomate y piñones	22 €
	<b>Arroz de Almejas •</b> Carnaroli envejecido de <i>Molino Roca</i>	36 €
	<b>Rodaballo a la parrilla</b> Refrito de ajo, guindilla y perejil	118 € / kg
	<b>Lenguado a la parrilla</b> Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno	123 € / kg
Carnes	<b>Cuello de cordero •</b> <i>Praliné</i> de ajo y queso feta envejecido en barrica de la quesería <i>Formaje</i>	38 €
	<b>Txuleta de vaca vieja</b> Asada a la parrilla	96 € / kg
	<b>Royal de ciervo •</b> Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio	38 €
Guarniciones	<b>Ensalada de lechuga batavia</b> Con cebolleta y vinagreta	12 €
	<b>Pimientos del piquillo asados</b>	16 €
Postres	<b>Tocino de cielo cítrico</b> Con <i>chantilly</i> de palo cortao	12 €
	<b>Flan de leche de oveja</b> Caramelo de pimiento del piquillo	12 €
	<b>Manzana &amp; Manzana</b> Crema de manzana asada y helado de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>	12 €
	<b>Chocolate &amp; Maíz ... a Santo Tomás!</b> Cremoso de chocolate, crema de maíz picante y crujiente de maíz	12 €
	<b>Tabla de quesos</b> Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i>	27 € / 45 €