



	Menú degustación 12 pases	150 €
Aperitivo... a las barras donostiarras.	Antxoas en salazón <i>Agur</i> 6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	38 €
	Gilda 2.0 ... a Arima Mahonesa de piparras, antxoas <i>Matxitxako</i> , 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 Kiskillas Marinadas en espelette, oloroso, aceite oliva, naranja y lima	12 €
	Tortilla de chorizo... a Diego Tortilla líquida con chorizo	10 €
	Calabacín asado Tartar de pescado azul, raifort y mahonesa de humo	10 €
	Pastel de Merluza... al Astelena Sobre pan asado con mahonesa de su colágeno	9 €
	Ostra en tempura Emulsión de perejil y ajo asada	10 €
Verdura	Menestra de otoño Sobre crema de apionabo, verduras de temporada, encurtidos, magret de pato curado y fondo de pato	21 €
	Verdinas con perdiz Guisadas en consomé de perdiz y <i>quenelle</i> de sus <i>rillettes</i>	25 €

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 Crema de hinojo y aire de mantequilla avellana	25 €
	Mero negro Fondo de cordero y salsa Gribiche	36 €
	Merluza en tempura • Salsa verde de almejas	35 €
	Kokotxas • Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	43 €
	Bogavante nacional • Cola y cabeza asadas y pinzas en tempura	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 y queso feta envejecido en barrica de la quesería <i>Formaje</i>	36 €
	Txuleta de vaca vieja Asada a la parrilla	98 € / kg
	Royal de ciervo • Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio	38 €
Guarniciones	Ensalada de lechuga batavia Con cebolleta y vinagreta	12 €
	Pimientos del piquillo asados	16 €
Postres	Pantxineta • Láminas hojaldre con crema inglesa y almendra	12 €
	Flan de leche de oveja Caramelo de pimiento del piquillo	12 €
	Manzana & Manzana • Crema de manzana asada y helado de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>	12 €
	Souffle de chocolate Con helado de Vainilla Chinantla de Obrador Grate	12 €
	Tabla de quesos Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de Obrador Grate	27 € / 45 €