



	Para su información disponemos de un <b>Menú degustación</b> 12 pases, servicio a mesa completa	150 €
<b>Aperitivo...</b> a las barras donostiarras.	<b>Antxoas en salazón <i>Agur</i></b> 6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	38 €
	<b>Gilda 2.0 ... a Arima</b> Mahonesa de piparras, antxoas <i>Matxitxako</i> , crema de aceituna y perlas de aceite	4,80 €
	<b>Buñuelo de morcilla de Beasain</b> Mole negro a base de Alubias de Tolosa, chocolate y espelette	11 €
	<b>Tartaleta de Kiskillas</b> Marinadas en espelette, oloroso, aceite oliva, naranja y lima	12 €
	<b>Tortilla de chorizo... a Diego</b> Tortilla líquida con chorizo	10 €
	<b>Tartar de pescado azul</b> Raifort y mahonesa de humo	10 €
	<b>Pastel de Merluza... al Astelena</b> Sobre pan asado con mahonesa de su colágeno	9 €
	<b>Ostra en tempura</b> Emulsión de perejil y ajo asada	10 €
<b>Verdura</b>	<b>Boletus asados</b> Yema curada y escabeche emulsionado	31 €
	<b>Lentejas beluga</b> Con foie de Las Landas asado y aire de Armagnac y café	28 €

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>Mero negro</b> Fondo de cordero y salsa Gribiche	36 €
	<b>Merluza en tempura •</b> Salsa verde de almejas	35 €
	<b>Kokotxas •</b> Asadas, su pil pil, ajo, espelette y perejil	43 €
	<b>Bogavante nacional •</b> Cola y cabeza asadas y pinzas en tempura	P. S.M. € / Kg
	<b>Rodaballo a la parrilla •</b> Refrito de ajo, guindilla y perejil	P. S.M. € / Kg
	<b>Lenguado a la parrilla •</b> Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno	P. S.M. € / Kg
Carnes	<b>Cuello de cordero •</b> <i>Praliné</i> de ajo y queso feta envejecido en barrica de la quesería <i>Formaje</i>	36 €
	<b>Txuleta de vaca vieja</b> Asada a la parrilla	98 € / 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>Milhojas</b> Láminas hojaldre con crema inglesa y almendra	12 €
	<b>Cuajada de nueces</b> Miel, polen y polvo de queso helado Olavidia	12 €
	<b>Manzana &amp; Manzana •</b> Crema de manzana asada y helado de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>	12 €
	<b>Souffle de chocolate</b> Con helado de Vainilla Chinantla de Obrador Grate	12 €
	<b>Tabla de quesos</b> Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de Obrador Grate	27 € / 45 €