



	Para su información disponemos de un <b>Menú degustación</b> 13 pases. Servicio a mesa completa.	160 €
<b>Aperitivo...</b> a las barras Donostiaras.	<b>Antxoa</b> artesanales en salazón <i>AGUR</i> 6 antxoa de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli	38 €
	<b>Gilda 2.0 ...</b> a <i>ARIMA basque gastronomy</i> Mahonesa de piparra, antxoa, 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 Kiskilla</b> Marinadas en espelette, oloroso, aceite de oliva, naranja y lima	12 €
	<b>Tartar de pescado de lonja</b> Raifort y mahonesa de humo	11 €
	<b>Pastel de Merluza ...</b> al <i>Astelena</i> Mahonesa de su colágeno	11 €
	<b>Tortillita de chorizo ...</b> a <i>Diego Guerrero</i> Piel de tortilla con interior líquido y chorizo	10 €
	<b>Vieira en tempura</b> A modo de salpicón con cebolleta, jengibre, tomate, lima	13 €
<b>Verdura</b>	<b>Guisante del Maresme</b> Aceite de jamón, emulsión de guisantes, hierbabuena y yema de huevo	32 €
	<b>Lentejas beluga</b> Foie de Las Landas asado, aire de café y Armagnac	30 €
	<b>Alcachofas confitadas •</b> Veloute de trufa	34 €

Cuchillo de carne de madera de olivo *Les Couteliers Basques* para BASCOAT 85,00€ /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.

Sólo se podrán compartir los platos marcados con "•" que se servirán emplatados en 2 medias raciones.

Pescados	<b>Ravioli de txangurro a la Donostiarra</b>	27 €
	Crema de hinojo y aire de mantequilla tostada	
	<b>Merluza en salsa verde •</b>	36 €
	Lomo de merluza en salsa verde de almejas	
	<b>Kokotxas de merluza •</b>	43 €
	Asadas, su pil pil, ajo espelette y perejil	
Carnes	<b>Arroz con almejas •</b>	38 €
	Arroz carnaroli envejecido 4 años <i>Molino Roca</i> con almeja fina gallega	
	<b>Rodaballo a la parrilla •</b>	P.S.M. € / Kg
	Refrito de ajo, guindilla y perejil	
	<b>Lenguado a la parrilla •</b>	P.S.M. € / Kg
	Pil pil de pollo asado, limón y su propio colágeno	
Carnes	<b>Cuello de cordero •</b>	38 €
	Praline de ajo asado, queso feta y fondo de cordero	
	<b>Royal de ciervo •</b>	38 €
Ensalada de crema fresca con ruibarbo, manzana y apio		
<b>Txuleta Simmenthal Dry Aged</b> (maduración mínima 40 días)	110 € /kg	
Asada a la parrilla		
Guarniciones	<b>Ensalada de lechuga batavia</b>	12 €
	Con cebolleta y vinagreta	
	<b>Pimientos del piquillo asados</b>	12 €
Postres	<b>Milhojas •</b>	12 €
	Láminas de hojaldre con crema inglesa y almendra	
	<b>Flan de leche de oveja</b>	12 €
	Caramelo de pimiento rojo asado	
	<b>Manzana &amp; Manzana •</b>	12 €
	Compota de manzana asada y sorbete de manzana <i>Astarbe Obrador Grate</i>	
<b>Souffle de chocolate</b>	12 €	
Con helado de vainilla <i>Chinantla de Obrador Grate</i>		
<b>Tabla de quesos •</b>	30 € / 45 €	
Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i>		