



Para su información disponemos de un **Menú degustación** 14 pases. 170 €
Servicio a mesa completa.

Aperitivo...
a las barras
Donostiarras

Antxoas artesanales en salazón AGUR 39 €
6 antxoas de autor, pimienta negra y vinagre de txakoli

Gilda 2.0 ... a ARIMA basque gastronomy 4,80 €
Mahonesa de piparra, antxoa, crema de aceituna y perlas de aceite

Tartaleta de Kiskilla [crudo] 14 €
Marinadas en espelette, oloroso, aceite de oliva, naranja y lima

Tortillita de chorizo ... a Diego Guerrero 11 €
Piel de tortilla con interior líquido y chorizo *Joselito*

Talo de maíz 14 €
Tartar de vaca aliñado

Champiñón confitado 11 €
A la bourguignon

Túnido [crudo] 13 €
En salpicón con jugo de escalivada

Verdura

Puerro confitado 28 €
Gamba blanca de Huelva, duxelle de champiñón y bechamel sobre hojaldre

Flor de Calabacín 18 €
Rellena de pisto en crudo y curry verde vasco

Ensalada de tomates, sandia e idiazabal 22 €
Vinagreta de agua de tomate, flores, brotes, croutons

Los precios incluyen IVA. Servicio de pan 4,00 €. Servicio de pan sin gluten 5,00 €.

Sólo las anchoas, los pescados enteros, 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	Raviolo de txangurro a la Donostiarra	28 €
	Crema de hinojo y aire de mantequilla tostada	
	Merluza en salsa verde ·	24 €/37 €
	Merluza encamisada con salsa verde de almejas	
	Bordelesa de Bogavante con su cuerpo asado	40 €
	Bogavante en tempura con mahonesa de finas hierbas y salpicón de su coral	
	Arroz con almejas ·	38 €
Arroz carnaroli envejecido 4 años <i>Molino Roca</i> con almeja fina gallega		
Txipirón asado ·	26 €/41 €	
Meloso de sus tintas, crema de cebolleta asada y chalotas glaseadas		
Rodaballo a la parrilla	P.S.M. €/Kg	
Refrito de ajo, guindilla y perejil		
Lenguado a la parrilla	P.S.M. €/Kg	
Pil-pil de pollo asado, limón y su propio colágeno		
Carnes	Cuello de cordero ·	26€/41 €
	Praline de ajo asado, queso feta y fondo de cordero	
	Pichón [2 personas]	65 €
Canutillo relleno de rilletes y paté de sus interiores		
Txuleta Simmental Dry Aged [maduración aprox. 35 días]	125 € /kg	
Asada a la parrilla		
Guarniciones	Ensalada de lechuga batavia	14 €
	Con cebolleta y vinagreta	
Pimientos del piquillo asados	17 €	
Postres	Tatín de temporada	15 €
	Láminas de hojaldre con crema inglesa y fruta asada de temporada	
	Manzana & Manzana	15 €
	Compota de manzana asada, sorbete de manzana <i>Astarbe</i> de <i>Obrador Grate</i>	
Tocino de Cielo	15 €	
Gel de manzana ácida, con chantillí de txakoli y haba tonka		
Tabla de quesos	29 € / 49 €	
Selección de la quesería <i>Formaje</i> acompañado de "El helado con el que soñaban los quesos" de <i>Obrador Grate</i>		

