KATA.4
oyster bar & restaurant

Compartimos? O no...

Ventresca de bonito de Getaria en aceite 17,00 / 8,50€
Mejis de roca 8,50€
Tomate semideshidratado con lascas de queso y anchoa 9,00€
Anchoas mariposa artesanales 18,00 / 9,00€
Bombón de foie y ave con crema de coliflor y mini verduras 5,00€
Huevo a baja temperatura, piñones, setas y espuma de parmesano 7,50€
Quinoa estofada en jugo de queso Idiazabal, setas de temporada y huevo a baja temperatura 15,00 / 7,50€
Sopa de pescado 8,50 €
Alcachofas fritas con parmentier de patata y ajo blanco malagueño 15,00 / 7,50€
Habitas repeladas con yema de huevo y caldo de ibéricos 17,00 / 8,50€
Kebab de cordero, comido con cuchillo y tenedor 7,50€

Marejada

Kokotxas de merluza confitadas con emulsión de mar 21,00 / 10,50€
Kokotxas de merluza rebozadas 21,00 / 10,5€
Arroz meloso con salmonetes y mejillones 15,00 / 7,50€
Gamba gorda de Palamós asada con espuma de pescados de roca 30,00 / 15,00€
Salmonete frito del revés, txangurro y espuma de sus espinas 16,00 / 8,00€
Merluza de anzuelo del Cantábrico al vapor con salsa holandesa y rocas de mar 18,00 / 9,00€
Bacalao con gazpachuelo malagueño, setas Shimeji y raíz de Lotto 17,00 / 8,5€
Merluza de anzuelo del Cantábrico con tirabeques y shitakes, salteada en aceite de sésamo 20,00 / 10,00€
Parpatana de atún con ensalada de algas y crema de apiobola 20,00€

De cuatro patas y a la cazuela

Carrilleras de cerdo ibérico con verduritas y crema de calabaza 16,00 / 8,00€
Callos al estilo tradicional 15,00 / 7,50€
Solomillo de ternera asado con pimientos del piquillo 20,00 / 10,00€
Jarrete de cordero lechal con Rigatoni relleno de hongos 20,00€
Pichón con puerros asados, praliné de pistachos y aire de regaliz 17,00 / 8,50€

Terraza +0,50€

IVA Incluido

KATA.4
oyster bar & restaurant

Ostras spm

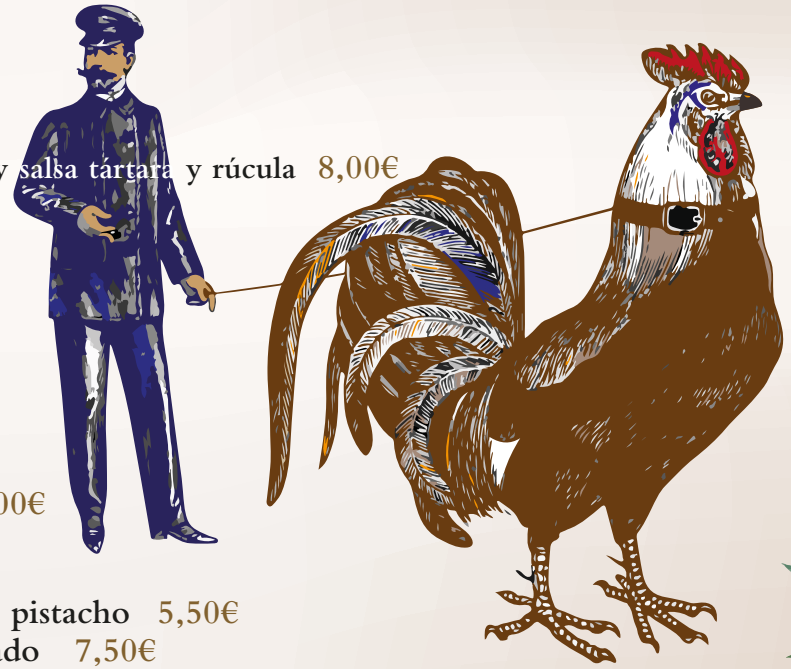
Quiberon n2
Utah Beach n2
Gillardeau n3
Isigny n2
Marennes special n3
Belon 00
Arcachon n3
Eo

En tablas

Tabla de ahumados 18,00 / 9,00€
Tabla de quesos de aquí y de allá 17,00 / 8,50€
Pan de cristal 7,00 / 3,50€
Jamón Ibérico de bellota, Carrasco 22,00 / 11,00 / 5,50€

Tostas & Pan Cristal

Mojama 7,50€
Bacalao ahumado 8,00€
Llana de ternera a baja temperatura, con encurtidos y salsa tártara y rúcula 8,00€
Anchoas 8,00€



Al freir será el reir

Calamares begi-haundi 8,00€
Croqueta de jamón unid. 2,00€
Croqueta de chipirón unid. 2,00€
Alitas de pollo marinadas y fritas 10,00€
Patatas KATA4 7,50€
Merluza rebozada con mahonesa de cebollino 10,00€

Pequeños delitos

Cremoso de chocolate con wasabi y bizcocho de pistacho 5,50€
Locura de frutas con infusión de eucalipto y helado 7,50€
Tiramisú con helado de spéculoos 7,5€
Torrija casera con helado de vainilla 7,50€
Panna cotta de coco con helado de fruta de la pasión 4,50€
Surtido de helados 6,00€

Terraza +0,50€
Ioa incluido

KATA.4
oyster bar & restaurant

Do we share? or Not...

Tuna-belly fillets of tuna from Getaria in oil 17,00 / 8,50€
Rock mussels 8,50€
Semidehydrate tomatoes, cheese and anchovies 9,00€
Salt-cured anchovies 18,00 / 9,00€
Goose liver and poultry, cauliflower cream and vegetables 5,00€
Egg cooked at low temperature, pine nuts, mushrooms and parmesan cheese foam 7,50€
Quinoa with cheese juice, seasonal mushrooms and egg 15,00 / 7,50€
Fish soup 8,50 €
Deep fry artichoke with Parmentier potatoe and Malagueña soup 15,00 / 7,50€
Broad beans, egg yolk, Iberico broth 17,00 / 8,50€
Lamb kebab with fork and knive 7,50€

A taste of the Sea

Kokotxas (hake cheeks) confit and sea emulsion 21,00 / 10,50€
Kokotxas (hake cheeks) fried in batter 21,00 / 10,5€
Creamy rice with red mullet and mussels 15,00 / 7,50€
Roasted Palamos srimp, rock fish foam 30,00 / 15,00€
Fried up side red mullet, brown craw and foam from its own bones 16,00 / 8,00€
Steamed line-caught Bay of Biscay hake with jumbo red prawn tartar 18,00 / 9,00€
Cod with gazpachuelo malagueño, Shimeji mushrooms and lotus root 17,00 / 8,5€
Line-caught Bay of Biscay hake with snow peas and Shitake mushrooms, sesame oil 20,00 / 10,00€
Tuna with algae salad and celery cream 20,00€

Four - legs and in the pot

Iberico pork cheeks with mini-veggies and cream of pumpkin 16,00 / 8,00€
Tripes traditional style 15,00 / 7,50€
Sirloin steak with piquillo red peppers 20,00 / 10,00€
Young lamb with Rigatoni stupped with mushrooms 20,00€
Pigeon with roasted leeks, pistachio praliné and licorice 17,00 / 8,50€

VAT Included
Terrace +0,50€

KATA.4
oyster bar & restaurant

Oyster MP

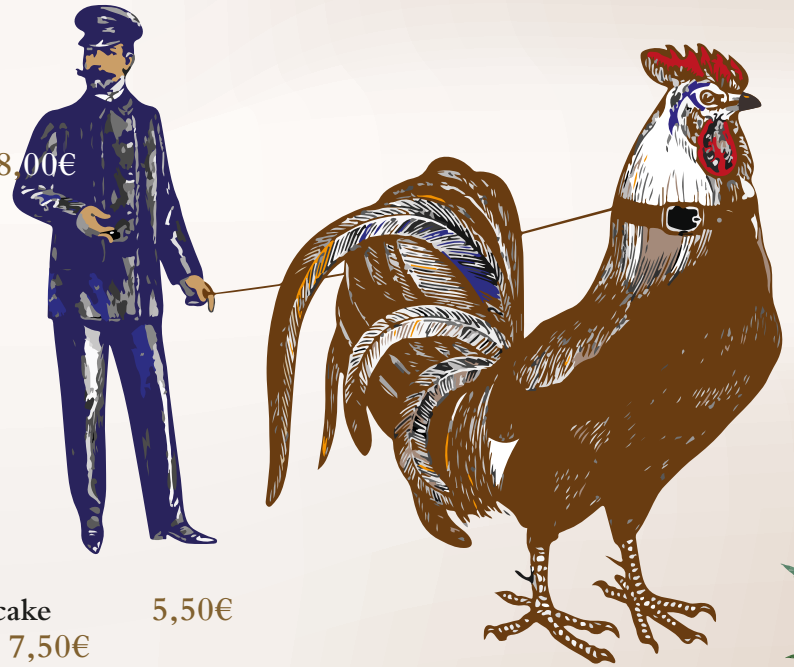
Quiberon n2
Utah Beach n2
Gillardeau n3
Isigny n2
Marennes special n3
Belon 00
Arcachon n3
Eo

On Boards

Smoked fish board 18,00 / 9,00€
Artisan cheese board 17,00 / 8,50€
Crystal bread 7,00 / 3,50€
Iberico bellota ham, Carrasco 22,00 / 11,00 / 5,50€

Opne - Faced Sandwiches

Mojama tuna 7,50€
Smoked cod 8,00€
Slow cooking veal, pickles, tartar sauce and arugula 8,00€
Anchovies 8,00€



The Fun of Frying

Begi-haundi calamari 8,00€
Ham croquette 2,00€
Squid croquette 2,00€
Marinade and deep fried Chicken wings 10,00€
KATA4 potatoes 7,50€
Hake fried in batter with chive mayonnaise 10,00€

Guilty Bites

Creamy chocolate with wasabi and pistachio sponge cake 5,50€
Crazy fruits with eucalyptus infusion and ice cream 7,50€
Tiramisu with speculaas ice cream 7,5€
Homemade French toast with vanilla ice cream 7,50€
Coconut panna cotta with passion fruit ice cream 4,50€
Assorted ice-creams 6,00€

B.A.T Included

Terrace +0,50€

KATA.4
oyster bar & restaurant

On partage? Ou pas...

Ventrèche de bonite de Getaria à l'huile 17,00 / 8,50€
Moules de roche 8,50€
Tomate semidéshydratée avec éclatsde fromage et anchois 9,00€
Anchois salés 18,00 / 9,00€
Foie gras et de la volaille, chou-fleur purée et légumes 5,00€
Œuf cuit à basse température, pignons de pain, champignons et mousse de parmesan 7,50€
Quinoa étuvée au jus Idiazabal, champignons de saison et oeuf à basse température 15,00 / 7,50€
Soupe de poisson 8,50 €
Artichauts frits avec parmentier pomme de terre et "ajoblanco" malagueño 15,00 / 7,50€
Fèves pelées avec du jaune d'oeuf et le bouillon ibérique 17,00 / 8,50€
Agneau kebab mangé avec couteau et fourchette 7,50€

La Marée

Kokotxas (barbillons) de merlu en beignet 21,00 / 10,50€
Kokotxas (barbillons) de merlu en beignet 21,00 / 10,5€
Riz crémeux avec des rougets et des moules 15,00 / 7,50€
Gamba grillée et mousse de poisson 30,00 / 15,00€
Rouget frit du revers, txangurro et una mousse de ses epines 16,00 / 8,00€
Merlu de ligne de la mer Cantabrique cuit à la vapeur, sauce hollandaise et rochers de la mer 18,00 / 9,00€
Morue et gazpachuelo de Málaga, champignons Shimeji et racine de lotus 17,00 / 8,5€
Merlu de ligne de la mer Cantabrique, Shitake, pois gourmand et huile de sésame 20,00 / 10,00€
Thon avec salade d'algues et purée de céleri 20,00€

A quatre pattes et à la marmite

Joues de porc ibérique, mini-légumes et crème de citrouille 16,00 / 8,00€
Tripes traditionnellement cuit 15,00 / 7,50€
Rôti de filet de veau aux poivrons rouges 20,00 / 10,00€
Agneau et Rigatoni farci aux champignons 20,00€
Pigeon au praliné de pistaches 17,00 / 8,50€

Terrace +0,50€

IVA Incluss

KATA.4
oyster bar & restaurant

Huîtres spm

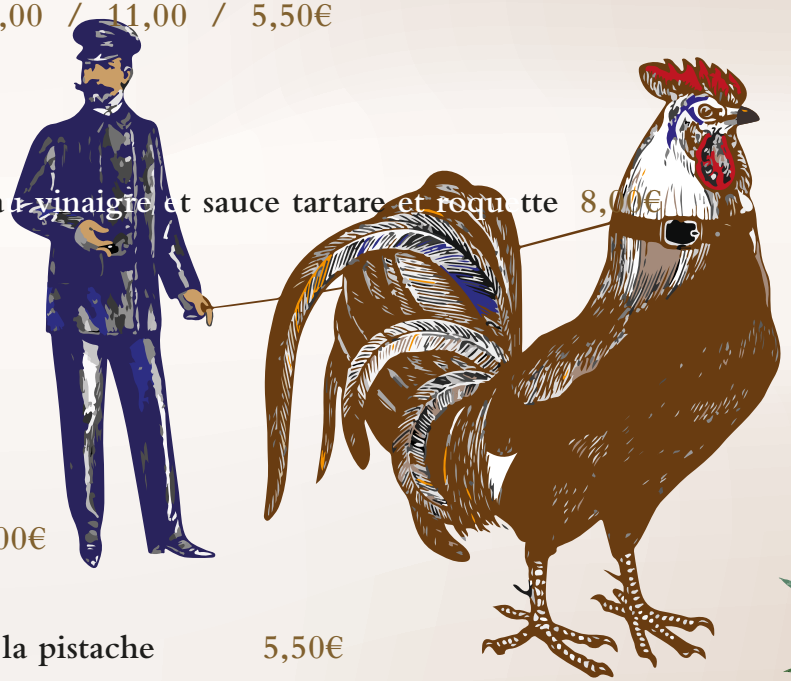
Quiberon n2	Isigny n2	Arcachon n3
Utah Beach n2	Marennes special n3	Eo
Gillardeau n3	Belon 00	

Nos Planches

Planche de poissons fumés 18,00 / 9,00€
Planche de fromages artisanaux 17,00 / 8,50€
Pain de cristal 7,00 / 3,50€
Jambon ibérique qualité Bellota, Carrasco 22,00 / 11,00 / 5,50€

Toasts

Mojama (thon salé et séché) 7,50€
Morue fumée 8,00€
Boeuf à basse température, avec des conserves au vinaigre et sauce tartare et roquette 8,00€
Anchois 8,00€



Nos frítures

Calamars begi-haundi 8,00€
Croquette de béchamel au jambon 2,00€
Croquette de béchamel aux chipirons 2,00€
Ailes de poulet marinés et frit 10,00€
Pommes de terre KATA4 7,50€
Merlu pané à la mayonnaise de ciboulette 10,00€

Petits Péchés

Fondant au chocolat avec du wasabi et biscuit à la pistache 5,50€
Folie de fruits et infusion d'eucalyptus 7,50€
Tiramisu et glace aux spéculoos 7,5€
Pain perdu maison et glace à la vanille 7,50€
Panna cotta à la noix de coco et glace aux fruits de la passion 4,50€
Assortiment du glaces 6,00€

Terrazan +0,50€

B&B Barne

KATA.4
oyster bar & restaurant

Partekatuko al dugu? ...Agian ez

Getariako hegaluze-mendrezka oliotan 17,00 / 8,50€
Arroka-muskuiluak 8,50€
Erdideshidratutako tomatea, gazta-puska eta antxoarekin 9,00€
Antxoa gazituak 18,00 / 9,00€
Foiea eta hegastia, azalore kremarekin 5,00€
Arrautza tenperatura baxuan, pinaziak, perretxikoak eta parmesano-aparra 7,50€
Kinoa erregosia Idiazabal zukuarekin, sasoiko perretxikoak eta arrautza 15,00 / 7,50€
Arrain-zopa 8,50 €
Baratxuri malagara eta patata-parmentier-arekin lagundutako orburu frijituak 15,00 / 7,50€
Birzuritutako baba txikiak, arrautza-gorringoaz eta iberiar-saldarekin 17,00 / 8,50€
Ganibetaz eta sardexkaz jandako arkume-kebaba 7,50€

Itsaskirria

Legatz-kokotxak koipetan itsas-emultsioarekin 21,00 / 10,50€
Legatz-kokotxak arrautzeztatuak 21,00 / 10,5€
Arroz melenga barbarinekin eta muskuiluekin 15,00 / 7,50€
Palamoseko ganba gizena, arroketako arrainen aparrakin 30,00 / 15,00€
Barbarin frijitua, txangurro eta bere arantzetako aparra 16,00 / 8,00€
Kantauriko amuko legatza lurrunetan, Holandar saltsarekin eta itsas-arrokak 18,00 / 9,00€
Bakailaoa gazpatxo malagarrarekin, shimeji perretxikoekin eta loto-sustraiarekin 17,00 / 8,5€
Kantauriko amuko legatza, Shitake eta tirabekekin, sesamo olioan salteatua 20,00 / 10,00€
Atuna, alga-entsalada eta apio-bola kremarekin 20,00€

Lau hanketakoak eta kaxuelara

Txerri iberikoaren masailak, barazkitxoekin eta kalabaza-kremarekin 16,00 / 8,00€
Tripakiak betiko eran 15,00 / 7,50€
Behiki-zatia belar-emultsioarekin 20,00 / 10,00€
Arkume aztala eta onddoz betetatako Rigatoni 20,00€
Usakumea leka, pistatxo-praline eta errakalizarekin 17,00 / 8,50€

B&Z barne Terraza +0,50€

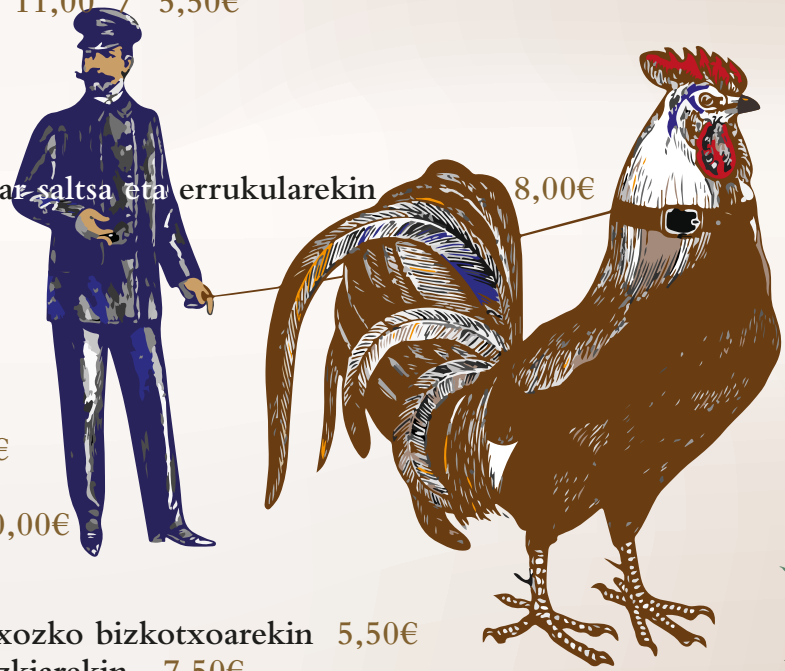
KATA.4
oyster bar & restaurant

Ostrak spm

Quiberon n2
Utah Beach n2
Gillardeau n3
Isigny n2
Marennes special n3
Belon 00
Arcachon n3
Eo

Oholetan

Arrain-ketu ohola 18,00 / 9,00€
Artisasu-gazta ohola 17,00 / 8,50€
Kristal ogia 7,00 / 3,50€
Ezkur-iberiko urdaiazpikoa, Carrasco 22,00 / 11,00 / 5,50€



Tostak

Atun gatzartua 7,50€
Bakailao ketua 8,00€
Txekorra tenperatura baxuan, merlatuak, Tartariar saltsa eta errukularekin 8,00€
Antxoak 8,00€

Frijituak, eta gero gerokoak

Begi haundi txibierroak 8,00€
Urdaiazpiko-kroketa 2,00€
Txipiroi-kroketa 2,00€
Oilasko hegoak marinatuak eta frijituak 10,00€
KATA4 patatak 7,50€
Irineztatutako legatza tipulin-maionesarekin 10,00€

Bekatutxoak

Txokolatezko krematsua wasabiarekin eta pistatxozko bizkotxoarekin 5,50€
Fruitu-zoramena eukalipto-infusioarekin eta izozkiarekin 7,50€
Tiramisu spéculoos-izozkiarekin 7,5€
Etxeko torrada bainilazko-izozkiarekin 7,50€
Kokozko panna cotta pasio-frutazko izozkiarekin 4,50€
Izozki-sorta 6,00€

Incluse TVA

Terrasse +0,50€