Tostas en pan de cristal – *Toasts with cristal bread*

Tosta de paleta ibérica y tomate rallado 10,00€ Gluten
Iberian cured ham toast and grated tomato

Tosta de salmón ahumado y sus huevas, aguacate, algas nori, perlas de soja 12,00€ Gluten Pescado Soja
Smoked salmon toast, avocado, salmon roe, nori seaweed, soy pearls

Pan de cristal con tomate rallado 7,00€/4,00€ Gluten
Cristal bread with grated tomato

Fritos y pintxos – *Fried and pintxos*

Pan bao, cangrejo tempura, ají amarillo, cebolla morada, wakame y boniato 5,50€ Gluten Moluscos
Bao bun, tempura fried soft shell crab, yelow ají sauce, purple onion, wakame & sweet potato

Calamares begi haundi 10,50€ Gluten Moluscos
"Begi haundi" calamari

Patatas KATA4, chimichurri, alioli * 8,50/5,00€ Gluten Huevos
*KATA4 potatoes, chimichurri, alioli **

Croqueta de jamón 14,40 (6unid)/ 2,50€ Lácteos Gluten Huevos
Ham croquette

Croqueta de chipirón 2,80€ (2unid) Lácteos Gluten Huevos Moluscos
Squid croquette

Costilla de cerdo laqueada, tamarindo, especias Thai* 5,00€ Gluten Soja
*Pork rib, tamarind, Thai spices **

Alitas de pollo, al curry amarillo y lima* 5,00€ Gluten
*Yelow curry and lime chicken wings **

Carrilleras de cerdo, parmentier de patata y trufa 5,00€ Lácteos Sulfitos Apio
Pork-cheek, potato parmentier and truffle

Extras para acompañar – *Side orders*

Cestillo de pan 1,00€ Gluten
Bread basket

Panecillo sin gluten 2,00€
Gluten-free bread

Piquillos extra 5,00€
Extra piquillo peppers

Patatas fritas 5,00€ Gluten
French fries

Salsas 0,50€
Sauces

*Consultar opción sin gluten
Please ask for gluten-free options

+0,50€ terraza
+0,50€ terrace charge

IVA incluido
VAT included

2223ref

Carta

KATA.4

oyster bar & restaurant

Ostras, s.p.m. – *Oysters, according to market price* Moluscos

Arcachon n3 | Marenne special n3 | Quiberon n2 | Gillardeau n3
Utah Beach n2 | Isigny n2 | Plana 00 | Eo n2

Entrantes – *Starters*

Jamón Ibérico de bellota al corte, Carrasco.
Hand cut acorn-fed, Carrasco Iberian ham 24,00/12,00/7,00€

Steak tartar de solomillo, brotes, piñones, alcaparras, mostaza, yema de caserío, soja, tostas y cebolla frita 19,00€ Huevos Mostaza
Beef tenderloin steak tartar, salad shoots, pine nuts, capers, mustard, soy, egg yolk, toast and fried onion Soja Gluten Cáscara

Ceviche de pescado, leche de tigre, rocoto, cilantro, boniato, cebolla morada, wakame 18,00/10,00€ Pescado Apio
Fish ceviche, "leche de tigre", rocoto, coriander, sweet potato, purple onion, wakame

Antxoas del Cantábrico en salazón con AOVE 22,00€ Pescado
Salted cantabrian anchovies with EVO oil

Ventresca de bonito, cebolleta, guindilla y AOVE 18,00/10,00€ Pescado
Tuna belly, spring onion, Basque green chilli and EVO oil

Ensalada de pollo, quinoa, lechuga, tomate, aguacate, granada, vinagre y AOVE 15,00€ Gluten Huevos
Chicken salad, quinoa, lettuce, tomato, avocado, pomegranate, vinegar, and EVO oil

Ensalada Getaria, tomate del país, ventresca, cebolleta, guindilla y AOVE 15,00/8,00€ Pescado
Getaria salad: tomato, tuna belly, spring onion, Basque green chilli, EVO oil

Verduras salteadas con salsa romescu 16,00/9,00€ Cáscara
Sautéed vegetables with romescu sauce

Txangurro a la donostiarra, aguacate y Espelette 14,00/7,50€ Crustáceos
Donostia style txangurro (local spider crab), avocado, Espelette pepper

Kokotxas de merluza rebozadas 24,00/12,00€ Pescado Huevos
Battered hake Kokotxas

Almejas con ajo y perejil y vino blanco 22,00€ Moluscos Sulfitos
Clams with garlic and parsley and white wine

Pulpo anticuchero, patatas, ají amarillo, crocante de mariscos* 22,00€ Moluscos Gluten
*Octopus, anticuchero sauce, potatoes, yelow aji sauce, crispy seafood**

Huevo de caserío, puré trufado de patata y virutas de jamón 8,50€ Huevos Lácteos
Organic egg, sous-vide, truffled mashed potato and ham shavings

Mejillones de roca (500g) con salsa diablo 14,00€ Moluscos Sulfitos
Rock mussels (500g) with devil sauce

Mejillones de roca (500g) al vino blanco 12,00€ Moluscos Sulfitos
Rock mussels (500g) with white wine

Consúltenos cualquier cuestión relacionada con su dieta e intentaremos ajustarnos a sus necesidades
Please advise your waiter for dietary requirements, and we'll do our best to cater your needs

Principales – *Main course*

Vieiras, puré de tupinambo y confitura de tomate de árbol 20,00€ Moluscos Lácteos
Scallops with tupinambo puree and tree tomato confiture

Bacalao, suquet de cigalas, tallarines de vaina, tomate confitado, cenizas de puerro y su pilpil 19,00/10,00€ Pescado Crustáceos
Cod, langoustine suquet, pod noodles, tomato confit, leek ashes and its pilpil

Pescado del día con salsa de marisco, gambas, almejas y panaderas 25,00€ Pescado Moluscos Crustáceos
Fish of the day with seafood sauce, prawns, clams and potatoes

Arroz verde con chipirón plancha, mejillones y alioli de ajo negro 21,00/11,00€ Moluscos Huevos
Green rice, with grilled txipiron (locally sourced squid), mussels, black garlic aioli

Rulo de pollo de caserío, crema de ají amarillo, queso parmesano, pistachos, parmentier de patata 18,00€ Lácteos Cáscara
Farm chicken roll, yelow aji cream, parmesan cheese, pistachios, potato puree

Solomillo de ternera, salsa demi-glace, piquillos y patatas fritas* 24,00/13,00€ Sulfitos Gluten
*Beef tenderloin, demi-glace sauce, "piquillo" peppers and French fries**

Carrillera ibérica, parmentier de patata, piquillos y trufa 20,00/11,00€ Apio Lácteos Cáscara Sulfitos
Iberian pork cheeks, Parmentier potatoes, "piquillos" and truffle

Postres y quesos – *Desserts and cheeses*

Coulant de chocolate negro, interior de lúcuma, crema de chocolate blanco y helado (15 minutos) 10,00€ Lácteos Gluten Huevos
Black chocolate coulant, filled with lucuma, white chocolate cream and ice cream (please allow 15' to cook)

Torrija KATA4 y helado 8,00€ Lácteos Gluten Huevos
KATA4 French toast and ice cream

Strudel de manzana, pasas sultanas, pistachos y helado 8,00€ Lácteos Gluten Huevos Cáscara
Apple strudel, raisins and pistachios with ice cream

Flan de huevo de caserío y helado* 7,00€ Lácteos Huevos Gluten
*Organic egg flan and ice cream **

Macedonia de frutas, gazpachuelo de tomate y pasión, y helado* 7,50€ Lácteos Huevos Gluten
*Fruit salad, tree tomato and passion gazpachuelo, and ice cream**

Surtido de helados* 7,00€ Lácteos Gluten Huevos
*Three scoops of mixed ice cream **

Quesos, DO Idiazabal ahumado, Brabander y queso azul, con mermelada de la casa 18,00/9,00€ Lácteos
Cheese board: smoked Idiazabal, Brabander and blue cheese, with homemade jam

Queso DO Idiazabal "Etiqueta Negra" Reserva, nueces y membrillo 12,00€ Lácteos Cáscara
DO Idiazabal "Black Label" Reserve cheese, walnuts and quince jelly

*Consultar opción sin gluten
Please ask for gluten-free options

+0,50€ terraza
+0,50€ terrace charge

IVA incluido
VAT included

2223ref