

Tostas en pan cristal, fritos y pintxos

Tosta de pan cristal con paleta ibérica y tomate rallado **12,50€** 
Iberiar paleta tosta, birrindutako tomatearekin
Iberian cured ham toast and grated tomato
Tartine à la tomate râpée et jambon Ibérique

Tosta de salmón ahumado, aguacate y algas nori **12,50€**  
Ketutako izokin tosta, ahvakate, eta nori-alga
Smoked salmon toast, avocado, nori seaweed
Tartine de saumon fumé, avocat, algue nori

Tosta de ventresca de atún, piquillos confitados, cebolleta y AOVE **10,50€**  
Hegaluze-tosta, piikilo, tipulina eta BEO olioa
Tuna belly toast, spring onion, "piquillos", EVO oil
Tartine de ventre de thone, piments de "piquillo", oignon, huile d'olive V.E.

Pan de cristal con tomate rallado **7,50€/4,50€**
Kristalezko ogia, birrindutako tomatearekin
Cristal bread with grated tomato
Tartine à la tomate râpée

Pan bao, cangrejo tempura, ají amarillo, cebolla morada, wakame **6,00€**  
Bao opila, soft shell crab tempuran, ají hori saltsa, típula morea, wakame
Bao bun, tempura fried soft shell crab, yellow aji sauce, purple onion, wakame
Gua bao, tempura de crabe à carapace molle, sauce aji amarillo, oignon violet, wakame

Calamares begi haundi, "Begi haundi" txibiak **11,00€**  
"Begi haundi" calamari

Huevo de caserío, puré de patata y virutas de jamón **5,50€**  
Baserriko arrautza, sous-vide, patata purea eta urdaiazpiko txirbilak
Organic egg, sous-vide, mashed potato and ham shavings
Œuf de ferme sous vide, purée de pommes de terre et copeaux de jambon

Patatas KATA4, chimichurri, alioli * **8,50/5,00€**  
*KATA4 patatak, tximitxurri saltsa, alioli **
*KATA4 potatoes, chimichurri, alioli **

Croqueta de jamón, *Urdaiazpiko kroketa* **14,50 (6unid) / 2,50€**   
Ham croquette, Croquette de béchamel au jambon

Croqueta de hogos, perretxiko kroketa **16,00 (6unid) / 2,75€**   
Mushroom croquette, Croquette de béchamel aux champignons

Alitas de pollo con salsa agridulce oriental* **5,50€**  
*Oilasko hegalak, saltsa gazi-gozoa orientala **
*Oriental sweet and sour sauce chicken wings **
*Ailes de poulet sauce aigre-douce orientales**

Carrilleras de cerdo ibérico con parmentier de patata **5,50€**   
Masailak iberiarra, parmentier purea
Iberian pork cheeks, potato parmentier
Joue de porc ibérique, parmentier de pomme de terre

Entrantes – Hasierakoak - Starters - Entrées

Jamón Ibérico 100% bellota al corte, Carrasco. **25,00/12,50/7,00€**

Eskuz ebakitako Carrasco ezkur urdaiazpiko iberiarra

Hand cut acorn-fed, Carrasco Iberian ham

Assiette de Jambon Ibérique de bellota coupé au couteau, Carrasco

Steak tartar de solomillo, alcaparras, mostaza, yema de caserío, soja, tostas y cebolla frita **21,00€**

Txekor-azpizun steak tartar, kaparrondoa, mustarda, arrautzaren goringoa, soja, tostak, tipula frijitua

Beef tenderloin steak tartar, salad shoots, capers, mustard, soy, egg yolk, toast and fried onion

Tartare de surlonge de veau, câpres, moutarde, jaune d'oeuf, soja, pain grillé et oignon frit



Ceviche de pescado, leche de tigre, rocoto, cilantro, boniato, cebolla morada, wakame **20,00/11,00€**

Arrain-cevichea, leche de tigre, rokotoa, martorria, batata, tipula morea, wakame

Fish ceviche, "leche de tigre", rocoto, coriander, sweet potato, purple onion, wakame

Ceviche de poisson, "leche de tigre", rocoto, coriandre, patate douce, oignon rouge, wakame



Ensalada de pollo rebozado en quinoa, lechuga, tomate, aguacate, granada **16,00€**

Oilasko kinoarekin-entsalada, letxuga, tomatea, ahukatea, granada, ozpin-baltsamikoa, BEO olioa

Quinoa-crusted chicken salad, lettuce, tomato, avocado, pomegranate, vinegar, and EVO oil

Salade de poulet en croûte de quinoa, laitue, tomate, avocat, grenade, vinaigre, huile d'olive V.E.



Ensalada Getaria, tomate del país, ventresca, cebolleta, guindilla y AOVE **16,00/9,00€**

Getaria-entsalada, tomatea, hegaluze mendrezka, tipulina, piparrak, BEO olioa

Getaria salad: tomato, tuna belly, spring onion, Basque green chilli, EVO oil

Salade Getaria: tomate du pays, ventre de thon, oignon, piment, huile d'olive V.E



Verduras salteadas con salsa romesco **16,00/9,00€**

Salteatutako barazkiak, romesku saltsarekin

Sautéed vegetables with romesco sauce

Legumes sautés à la sauce romesco



Txangurro a la donostiarra, aguacate y Espelette **14,00/7,50€**

Txangurroa Donostiar erara, ahukatea, Espelette piperra

Donostia style txangurro (local spider crab), avocado, Espelette pepper

Txangurro a la donostiarra, avocat, Espelette



Pulpo anticuchero, patatas, ají amarillo, crocante de mariscos* **22,00€**

*Anticuchero olagarroa, patatak, aji hori saltsa, marisko krokantea **

*Octopus, anticuchero sauce, potatoes, yellow aji sauce, crispy seafood**

Poulpe anticuchero, pommes de terre, sauce ají amarillo, croustillant de fruits de mer



Mejillones de roca (500g) con salsa diablo **14,00€**

Haitz muskuiluak deabru saltsan

Rock mussels with devil sauce

Moules de roche sauce diablo



Mejillones de roca (500g) al vino blanco **12,00€**

Haitz muskuiluak ardo zuriarekin

Rock mussels with white wine

Moules de roche sauce de vin blanc



Consúltenos cualquier cuestión relacionada con su dieta e intentaremos ajustarnos a sus necesidades
Esan iezaguzu zure dietarekin lotutako edozein gai, eta zure beharretara egokitzen saiatuko gara

Principales – Plater nagusiak - Main course

- Almejas con ajo, perejil y vino blanco **26,00€**  
Txirlak, baratxuria, ardo zuria eta perrexila
Clams with garlic, parsley and white wine
Palourdes, sauce de vin blanc, ail et persil
- Vieiras, puré de tupinambo y confitura de tomate de árbol **24,00€**  
Bieirak, tupinambo purea, konfitutako zuhaitz tomatea
Scallops with tupinambo puree and tree tomato confiture
Coquilles Saint-Jacques, purée de tupinambo, confiture de tomates d'arbre
- Bacalao con pilpil en salsa verde y panaderas **22,00/12,00€**   
Bakailaoo eta bere pilpila, saltsa berdea eta panaderak
Cod whith "pilpil", Basque green sauce and potatoes
Morue et son pilpil à la sauce verte et pommes de terre
- Pescado del día con suquet, almejas y panaderas **25,00€**   
Eguneko arraina, suket, txirlak eta patatak "panadera" erara
Fish of the day with suquet, clams and potatoes
Poisson du jour, suquet, palourdes et pommes de terre
- Arroz verde con chipirón plancha, mejillones y alioli de ajo negro **22,00/12,00€**   
Arroz berdea, plantxa-txipiroia, muskuiluak, baratxuri aioli beltzarekin
Green rice, with grilled txipiron (locally sourced squid), mussels, black garlic aioli
Riz vert, avec calamar grillé, moules, aioli à l'ail noir
- Rulo de pollo de caserío, ají amarillo, parmesano, pistachos, patata parmentier **20,00€**  
Baserriko txita-erruloo, ají horia, parmesano gazta, pistatxoak, parmentier patata purea
Farm chicken roll, yellow aji cream, parmesan cheese, pistachios, potato puree
Rouleau de poulet de la ferme, ají amarillo, parmesan, pistaches, parmentier de pomme de terre
- Solomillo de ternera, salsa demi-glace, piquillos y patatas fritas* **24,00/13,00€**   
*Txekor-azpizuna, demiglaze saltsa, pikiloak eta patata frijituak **
*Beef tenderloin, demi-glace sauce, "piquillo" peppers and French fries**
*Surlonge de veau, sauce demi-glace, piment de piquillo et frites **
- Carrillera ibérica, parmentier de patata, piquillos **22,00/12,00€**   
Masail iberiarra, parmentier patata purea eta pikiloak
Iberian pork cheeks, Parmentier potatoes, "piquillos"
Joues de porc ibérique, parmentier de pommes de terre, piments de piquillo

Extras - Laguntzeko osagarriak - Side orders

- | | | |
|--|---|--|
| Cestillo de pan 1,50€
<i>Ogi-saskia</i>
<i>Bread basket</i>  | Panecillo sin gluten 2,00€
<i>Glutenik gabeko ogia</i>
<i>Gluten-free bread</i> | Ensalada de lechuga 5,00€
<i>Letxuga entsalada</i>
<i>Lettuce salad</i> |
| Piquillos 5,00€
<i>Pikilo piperrak</i>
<i>Piquillo peppers</i> | Patatas fritas 5,00€
<i>Patata frijituak</i>
<i>French fries</i>  | Salsas 0,50€
<i>Saltsak</i>
<i>Sauces</i> |

Please advise your waiter for dietary requirements, and we'll do our best to cater your needs
 Veuillez informer votre serveur de vos besoins alimentaires et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos

Postres - Postreak - Desserts

Coulant de chocolate negro, lúcumu y helado (15 minutos) **10,00€**

Txokolate beltz coulanta, lukumaz betea eta izozkia (15 minutu)

Black chocolate coulant, filled with lucuma & ice cream (please allow 15' to cook)

Coulant de chocolat noir, intérieur de lucuma et glace (15 minutes)



Lácteos



Gluten



Huevos

Torrija KATA4 y helado **8,00€**

KATA4 torrada eta izozkia

KATA4 French toast and ice cream

Pain perdu KATA4 et glace



Lácteos



Gluten



Huevos

Strudel de manzana, pasas sultanas, pistachos y helado **8,00€**

Sagar, mahaspasa eta pistatxozko strudela, izozkiarekin

Apple strudel, raisins and pistachios with ice cream

Strudel aux pommes, raisins secs, pistaches et glace



Lácteos



Gluten



Huevos



Cáscara

Tarta de queso al horno y helado* **8,00€**

*Labeko gazta tarta izozkiarekin **

*Baked cheesecake and ice cream **

*Gâteau au fromage au four et glace **



Lácteos



Gluten



Huevos

Macedonia de frutas, gel de frambuesa y helado* **8,00**

*Fruitu entsalada, mugurdi-gela izozkiarekin**

*Fruit salad, raspberry jelly and ice cream**

*Salade de fruits, gelée de framboise et glace **



Lácteos



Gluten



Huevos

Helado, vainilla, limón, frambuesa, galleta speculoos **2,50€/und.**

*Izozkia, bainila, limoia, mugurdia, especuloos galleta**

*Ice cream, vanilla, lemon, raspberry, speculoos cookie**

*Glace, vanille, citron, framboise, biscuit spéculoos **



Lácteos



Huevos



Gluten

Queso DO Idiazabal "Etiqueta Negra" Reserva, nueces y membrillo **12,00€**

Idiazabalgo etiketa beltz erreserba gazta, intxaur eta irasagarrarekin

DO Idiazabal "Black Label" Reserve cheese, walnuts and quince jelly

Fromage DO Idiazabal Réserve "Étiquette noire", noix et pâte de coing



Lácteos



Cáscara

Quesos, DO Idiazabal, Brabander y queso azul, con mermelada de la casa **18,00/9,00€**

Gaztak: Idiazabal gazta ketua, Brabander, gazta-urdina, etxeko marmeladarekin

Cheeses: smoked Idiazabal, Brabander and blue cheese, with homemade jam

Fromages: DO Idiazabal, Brabander et fromage bleu, avec confiture maison



Lácteos

*Consultar opción sin gluten

*Please ask for gluten-free options

*Glutenik gabeko aukera

*Consulter l'option sans gluten

ref. 2424

IVA incluido-BEZ barne-VAT included-TVA incluse

+0,50€ terrazan, terrace