

# KATA · 4

Oyster bar & restaurant

## Ostras - Ostrak

Sorlut, Gillardeau, Acuicultura del EO Arcachon, Fine de Claire, Special de Claire, Utah Beach, Plana **H**

## Aperitivo - Mokaduak

Pan bao, cangrejo tempura, ají amarillo, cebolla morada, wakame	Bao opila, soft shell crab tempuran, ají hori saltsa, típula morea, wakame	<b>A, I</b>	6€
Huevo de caserío, puré de patata y virutas de jamón	Baserriko arrautza sous-vide, patata purea eta urdaiazpiko txirbilak	<b>B, C</b>	5,5€
Croqueta de jamón	Urdaiazpiko kroketa	<b>A, B, C</b>	2,5€
Croqueta de hongos	Perretxiko kroketa	<b>A, B, C</b>	2,8€
Alitas de pollo con salsa agridulce oriental*	Oilasko hegalak, saltsa gazi-goza orientala *	<b>A, F</b>	5,5€
Carrillera de cerdo ibérico con parmentier de patata	Masaila iberiarra, parmentier purea	<b>B, E, K</b>	5,5€
Patatas KATA4, chimichurri, alioli *	KATA4 patatak, tximitxurri saltsa, alioli *	<b>A, C</b>	8,5€/5€
Calamares begi haundi	"Begi haundi" txibia	<b>A, H</b>	12€

## Tostas en pan cristal - Tostak kristalezko ogian

Pan de cristal con tomate rallado	Kristalezko ogia, birrindutako tomatearekin	<b>A</b>	7,5€/4,5€
Ventresca de atún, piquillos confitados, cebolleta y AOVE	Hegaluze, pikilo, tipulina eta BEO olio	<b>A, D</b>	10,5€
Paleta ibérica y tomate rallado	Iberiar paleta birrindutako tomatearekin	<b>A</b>	12,5€
Salmón ahumado, aguacate y algas nori	Ketutako izokina, ahuakate eta nori-alga	<b>A, D</b>	12,5€

IVA incluido - BEZ barne

\*Opción sin gluten - glutenik gabeko aukera

terrazan +0,5€



## Entrantes - Hasierakoak

Jamón Ibérico 100% bellota al corte, Carrasco	Eskuz ebakitako Carrasco ezkur urdaiazpiko iberiarra		25€/13€/7€
Ceviche de pescado, leche de tigre, rocoto, cilantro, boniato, cebolla morada, wakame	Arrain-cevichea, leche de tigre, rokotoa, martorria, batata, típula morea, wakame	D, E	20€/11€
Ensalada de pollo rebozado en quinoa, lechuga, tomate, aguacate, granada	Letxuga, tomate, oilasko kinoarekin, ahuakate eta granada entsalada	A, C	16€
Ensalada Getaria, tomate del país, ventresca, cebolleta, guindilla y AOVE	Getaria-entsalada, tomate, hegaluze mendrezka, tipulina, piparrak, BEOO	D	16€/9€
Steak tartar, solomillo, alcaparras, mostaza, yema de caserío, soja, tosta y cebolla frita	Txekor-azpizun steak tartar, kaparrondo, mustarda, arrautzaren goringoa, soja, tosta, típula frijitua	A, C, F, G	21€
Verduras salteadas con salsa romescu	Salteatutako barazkiak, romesku saltsarekin	J	16€/9€
Txangurro a la donostiarra, aguacate y Espelette	Txangurroa Donostiar erara, ahuakatea, Espelette piperra	I	14€/7€
Pulpo anticuchero, patatas, ají amarillo, crocante de mariscos*	Anticuchero olagarroa, patatak, ají hori saltsa, marisko krokantea *	A, H	22€
Mejillones de roca con salsa diablo	Haitz muskuiluak deabru saltsan	H, K	14€
Mejillones de roca al vino blanco	Haitz muskuiluak ardo zuriarekin	H, K	12€
Berberechos con ajo, perejil y vino blanco	Berberetxoak, baratxuria, ardo zuria eta perrexila	H, K	21€
Almejas con ajo, perejil y vino blanco	Txirlak, baratxuria, ardo zuria eta perrexila	H, K	31€

IVA incluido - BEZ barne

\*Opción sin gluten - glutenik gabeko aukera

terrazan +0,5€



## Principales - Plater nagusiak

Vieiras, puré de tupinambo y confitura de tomate de árbol	Bieirak, tupinambo purea, konfitutako zuhaitz tomatea	B, H	24€
Bacalao con pilpil en salsa verde y panaderas	Bakailaoa eta bere pilpila, saltsa berdea eta panaderak	A, D, E	22€/12€
Pescado del día con suquet, berberechos y panaderas	Eguneko arraina, suket, berberetxoak eta patatak "panadera" erara	D, E, H	25€
Arroz verde con chipirón plancha, mejillones y alioli de ajo negro	Arroz berdea, plantxa-txipiroia, muskuiluak, baratxuri aioli beltzarekin	C, E, H	22€/12€
Rulo de pollo de caserío, ají amarillo, parmesano, pistachos, patata parmentier	Baserriko txita-erruloa, ají horia, parmesano gazta, pistatxoak, parmentier patata purea	B, J	20€
Solomillo de ternera, salsa demi-glace, piquillos y patatas fritas*	Txekor-azpizuna, demiglace saltsa, pikiloak eta patata frijituak *	A, E, K	24€/13€
Carrillera ibérica, parmentier de patata, piquillos	Masail iberiarra, parmentier patata purea eta pikiloak	B, E, K	22€/12€

## Extras - Laguntzeko osagarriak

Cestillo de pan	Ogi-saskia	A	1,8€
Panecillo sin gluten	Glutenik gabeko ogia		2€
Ensalada de lechuga	Letxuga entsalada		5€
Piquillos	Pikilo piperrak		5€
Patatas fritas	Patata frijituak	A	5€
Salsas	Saltsak	C	0,5€

IVA incluido - BEZ barne

\*Opción sin gluten - glutenik gabeko aukera

terrazan +0,5€



## Postres - Postreak

Coulant de chocolate negro, lúcumá y helado (15 minutos)	Txokolate beltz coulanta, lukumaz betea eta izozkia (15 minutu)	A, B, C	10€
Torrija KATA4 y helado	KATA4 torrada eta izozkia	A, B, C	8€
Strudel de manzana, pasas sultanas, pistachos y helado	Sagar, mahaspasa eta pistatxozko strudela, izozkiarekin	A, B, C, J	8€
Tarta de queso al horno y helado*	Labeko gazta tarta izozkiarekin *	A, B, C	8€
Macedonia de frutas, gel de frambuesa y helado*	Fruitu entsalada, mugurdi-gela izozkiarekin*	A, B, C	8€
Helado, vainilla, limón, frambuesa, galleta speculoos	Izozkia, bainila, limoia, mugurdia, especuloos galleta*	A, B, C	2,5€/und.
Queso DO Idiazabal "Etiqueta Negra" Reserva, nueces y membrillo	Idiazabalgo etiketa beltz erreserba gazta, intxaur eta irasagarrarekin	B, J	12€
Tabla de quesos: Tou de vaca, Afuega'l Pitu blanc, Garrotxa, Idiazabal DOC, Picon Bejes Tresviso	Gaztak: Tou de vaca, Afuega'l Pitu blanc, Garrotxa, Idiazabal DOC, Picon Bejes Tresviso	B	21€

## Vino dulce - Ardo gozoak

Pedro Ximénez, D.O. Montilla Moriles	6,5€
Oporto, Quinta Do Castro LBV	6,1€
Moscatel, Alambre, Setúbal	4€

IVA incluido - BEZ barne

\*Opción sin gluten - glutenik gabeko aukera

terrazan +0,5€

