

KATA · 4

Oyster bar & restaurant

Oysters - Huîtres

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

Appetizer - Apéritif

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	A, I	6€
Organic egg sous-vide, mashed potato and ham shavings	Œuf de ferme sous vide, purée de pommes de terre et copeaux de jambon	B, C	5,5€
Ham croquette	Croquette de béchamel au jambon	A, B, C	2,5€
Mushroom croquette	Croquette de béchamel aux champignons	A, B, C	2,8€
Oriental sweet and sour sauce chicken wings *	Ailes de poulet sauce aigre-douce orientales*	A, F	5,5€
Iberian pork cheek, potato parmentier	Joue de porc ibérique, parmentier de pomme de terre	B, E, K	5,5€
KATA4 potatoes, chimichurri, alioli *	KATA4 pommes de terre, chimichurri, aioli *	A, C	8,5€/5€
"Begi haundi" calamari	Calmars « Begi haundi »	A, H	12€

Crystal bread toasts - Tartines de pain de verre

Cristal bread with grated tomato	Tartine à la tomate râpée	A	7,5€/4,5€
Tuna belly, spring onion, "piquillo" peppers, EVO oil	Ventre de thon, piments de "piquillo", oignon, huile d'olive	A, D	10,5€
Iberian cured ham and grated tomato	Jambon Ibérique et tomate râpée	A	12,5€
Smoked salmon, avocado and nori seaweed	Saumon fumé, avocat, algue nori	A, D	12,5€

VAT included - TVA incluse

*Gluten-free option - option sans gluten

terrace+0,5€



Starters - Entrées

Hand cut acorn-fed, Carrasco Iberian ham	Assiette de Jambon Ibérique de bellota coupé au couteau, Carrasco		25€/13€/7€
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	D, E	20€/11€
Quinoa-crusted chicken salad, lettuce, tomato, avocado, pomegranate	Salade de poulet en croûte de quinoa, laitue, tomate, avocat, grenade	A, C	16€
Getaria salad: tomato, tuna belly, spring onion, Basque green chilli, EVO oil	Salade Getaria: tomate du pays, ventre de thon, oignon, piment, HOVE	D	16€/9€
Beef tenderloin steak tartar, capers, mustard, soy, egg yolk, toast and fried onion	Tartare de surlonge de veau, câpres, moutarde, jaune d'œuf, soja, pain grillé et oignon frit	A, C, F, G	21€
Sautéed vegetables with romesco sauce	Légumes sautés à la sauce romesco	J	16€/9€
Donostia style txangurro (local spider crab), avocado, Espelette pepper	Txangurro a la donostiarra, avocat, Espelette	I	14€/7€
Octopus, anticuchero sauce, potatoes, yellow aji sauce, crispy seafood *	Poulpe anticuchero, pommes de terre, sauce ají amarillo, croustillant de fruits de mer	A, H	22€
Rock mussels with devil sauce	Moules de roche sauce diablo	H, K	14€
Rock mussels with white wine	Moules de roche sauce de vin blanc	H, K	12€
Cockles with garlic, parsley and white wine	Coques, sauce de vin blanc, ail et persil	H, K	21€
Clams with garlic, parsley and white wine	Palourdes, sauce de vin blanc, ail et persil	H, K	31€

VAT included - TVA incluse

*Gluten-free option - option sans gluten

terrace+0,5€



Main course - Plat principal

Scallops with tupinambo puree and tree tomato confiture	Coquilles Saint-Jacques, purée de tupinambo, confiture de tomates d'arbre	B, H	24€
Cod with "pilpil", Basque green sauce and potatoes	Morue et son pilpil à la sauce verte et pommes de terre	A, D, E	22€/12€
Fish of the day with suquet, clams and potatoes	Poisson du jour, suquet, palourdes et pommes de terre	D, E, H	25€
Green rice, with grilled txipiron (locally sourced squid), mussels, black garlic aioli	Riz vert, avec calamar grillé, moules, aïoli à l'ail noir	C, E, H	22€/12€
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	B, J	20€
Beef tenderloin, demi-glace sauce, "piquillo" peppers and French fries*	Surlonge de veau, sauce demi-glace, piment de piquillo et frites *	A, E, K	24€/13€
Iberian pork cheeks, Parmentier potatoes, "piquillos"	Joues de porc ibérique, parmentier de pommes de terre, piments de piquillo	B, E, K	22€/12€

Side orders - Extras pour accompagner les plats

Bread basket	Corbeille à pain	A	1,8€
Gluten-free bread	Pain sans gluten		2€
Lettuce salad	Salade de laitue		5€
Piquillo peppers	Piments du Piquillo		5€
French fries	Frites	A	5€
Sauces	Sauces	C	0,5€

VAT included - TVA incluse

*Gluten-free option - option sans gluten

terrace+0,5€



Desserts

Black chocolate coulant, filled with lucuma & ice cream (please allow 15' to cook)	Coulant de chocolat noir, intérieur de lucuma et glace (15 minutes)	A, B, C	10€
KATA4 French toast and ice cream	Pain perdu KATA4 et glace	A, B, C	8€
Apple strudel, raisins and pistachios with ice cream	Strudel aux pommes, raisins secs, pistaches et glace	A, B, C, J	8€
Baked cheesecake and ice cream *	Gâteau au fromage au four et glace *	A, B, C	8€
Fruit salad, raspberry jelly and ice cream*	Salade de fruits, gelée de framboise et glace *	A, B, C	8€
Ice cream, vanilla, lemon, raspberry, speculoos cookie*	Glace, vanille, citron, framboise, biscuit spéculoos *	A, B, C	2,5€/und.
DO Idiazabal "Black Label" Reserve cheese, walnuts and quince jelly	Fromage DO Idiazabal Réserve "Étiquette noire", noix et pâte de coing	B, J	12€
Cheeses: Tou de vaca, Afuega'l Pitu blanc, Garrotxa, Idiazabal DOC, Picon Bejes Tresviso	Fromages : Tou de vaca, Afuega'l Pitu blanc, Garrotxa, Idiazabal DOC, Picon Bejes Tresviso	B	21€

Dessert wines - Vins doux

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

VAT included - TVA incluse

*Gluten-free option - option sans gluten

terrace+0,5€

