



	(€)
<u>ENTRANTES</u>	
Jamón ibérico 100% bellota Carrasco 100% ezkur iberiar txerri Carrasco urdaiazpikoa	25
Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin	18
Ensalada de tomate con vinagreta de guindillas y ventresca de bonito Tomate entsalada pipar olioan eta hegazu bentreskarekin	16
Ensalada de perdiz escabechada con fruta de la pasión y granada Eper eskabetxatu entsalada marakuia eta granadarekin	18
Verduras salteadas con espuma de patata y foie Barazki erregosiak patata apar eta foiearekin	16
Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioan eta idiazabal ketuarekin	16
Sopa de pescado a la Donostiarra Donostiar arrain zopa	18
<u>PESCADOS /ARRAIK</u>	
Bacalao desalado confitado con salsa vizcaína, torreznos, guindillas y nuestro pilpil Bakailu gatzgabetua gure pilpila, txintxorta eta bizkaitar saltsarekin	20
Merluza a baja temperatura con sopa de calamar y tallarines de sepia Legatza tenperatura baxuan egina txapiro zopa eta txibia tailarinekin	21
Pescado del día a la parrilla Eguneko arraia parrilan egina	SPM

Chipirón con dashi de anguila ahumada y encebollado de su tinta Txipiroia aingira ketu dashi eta tinta tipuleztatuarekin	23
Muxumartin (Pez de San Pedro) a la parrilla Muxumartina parrilan egina	70/Kg
<u>CARNES /HARAGIAK:</u>	
Solomillo vaca rustido con hongos y patata Behi azpizuna ontto eta patatekin	26
Pato azulón en dos cocciones, trompetas de la muerte y castaña estofada Ahate basatia bi egosieran, saltsa perretxiko beltz eta gaztain konfitatuekin	20
Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y calabaza Segoviar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabazarekin	24
Chuleta de vaca "GUIKAR premium" Behi "GUIKAR premium" txuleta	54/Kg
+Ensalada verde /entsalada berdea	4
+Patatas/ Patatak	4
+Pimientos del piquillo /pikilo piparrak	6
<u>POSTRES/ POSTREAK:</u>	
Tabla de quesos Gazta tabla	12
Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin	7
Flan de haba tonka con espuma de tofe y helado de mango Tonka haba flana tofe apar eta mango izozkiarekin	7
Tarta de queso, dulce de vino tinto y helado de vainilla Gazta tarta, ardo beltz gozo eta bainila izozkia	7
Nuestro postre de chocolate Gure txokolate postrea	8





	(€)
<u>STARTERS /ENTRÉES</u>	
100% acorn Iberian pork ham “Carrasco” Jambon ibérique 100% gland Carrasco	25
Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite	18
Tomato salad with sweet chili vinaigrette and longfin tuna belly Salade de tomate avec sa vinaigrette de piment doux et sa ventrèche de thon	16
Pickled partridge salad with passion fruit and pomegranate Salade de perdrix marinée aux fruits de la passion et à la grenade	18
Sautéed vegetables with potato foam and foiegras Légumes sautés à l'écume de pomme de terre et foie gras	16
Home-cured Iberian “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and smoked Idiazabal cheese Carpaccio de “presa” Iberique maison avec sa vinaigrette de gingembre son fromage “Idiazabal” fumé	16
Traditional fish soup of Donostia Soupe de poisson traditionnelle de Donostia	18
<u>FISH / POISSONS</u>	
Desalted cod with its pilpil sauce, “torrezno” bacon and “vizcaína” sauce Morue dessalée avec sauce pilpil, lard frit et sa sauce Biscaye	20
Low-temperature hake loin squid sauce et cuttlefish noodles Longe de merlu basse température sauce calamars et nouilles de sépia	21
Charcoal grill fish of the day Poisson du jour grillée	SPM

Squids with smoked eel dashi sauce and inked onion 23
Séche de anzuelo avec sa fumé d'anguille et oignon avec son encre

Charcoal grill Muxumartin (John Dory) 70/Kg
Muxumartin (saint-pierre) à la braise

MEAT /VIANDE:

Roasted beef tenderloin with season mushrooms and potatoes 26
Filet de boeuf rôti avec champignons de saison et pomme de terre

Stewed leg and grilled breast forest duck with black mushrooms and chestnuts 20
Canard colvert en deux cuissons, trompettes de la mort et châtaigne

Segovian boneless sucking pig with roasted garlic sauce and pumpkin 24
Cochon de lait désossé de Ségovie avec son jus d'ail rôti et citrouille

Cow rib "premium" chop 54/Kg
Côte de boeuf "premium"

+Green salad /salade verte 4

+Potatoes/Pomme de terre 4

+Red peppers /piment doux rouge 6

DESSERTS/ DESSERTS:

Cheeseboard 12
Table de fromages

French toast with dry fruits crumble and caramel ice-cream 7
Pain perdu avec noix de macadamisa marinées et sa glace caramel

Tonka bean custard with caramel foam and mango ice-cream 7
Flan au fève tonka avec son mousse de caramel et sa glace mangue

Cheesecake, red wine sauce and vanilla ice-cream 7
Cheesecake, sauce au vin rouge et glace vanille

Our chocolate dessert 8
Notre dessert au chocolat

