

per
PICAR

Anxoves de Getaria amb oli d'oliva	12 €
Tàrtar de tonyina vermella d'almadrava de Barbate i "guindilla" d'lbarra	19 €
Musclos de roca al txakoli	10 €
"Rabas" de calamar com a Getxo	14 €
Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM	14 €
Paté de campanya d'lbai al forn de llenya	12 €
Txistorra d'Orio fregida	8 €
"Morcilla" biscaïna amb piperrada	11 €
Croquetes casolanes Euskal Etxea	12 €
El nostre pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació.	2,20 €

AMANIDES

Enciam amb ceba tendra de l'horta d'Hernani 4 € (1/2 ració)	7 €
Euskal Etxea , formatge blau de pastor i espinacs	9 €

de TEMPORADA

Espàrrecs frescos de Tudela pelats a mà	19 €
"Callos" i morro amb carxofa de Tudela	12 €
Verdura de l'horta de Tudela –Favetes, pèsols, carxofa, bleda i punt–	17 €
Carxofa de l'horta de Tudela amb pernil ibèric	16 €
Verat d'Hondarribia marinat al moment.	12 €
Marmitako de tonyina vermella a l'estil dels arrantzales bascos	24 €

LA GRAELLA BASCA

• **PEIXOS** •

Bacallà al pil pil	24 €
Lluç en salsa verda amb cloïsses	26 €
Txipirones farcits amb la seva tinta	26 €
Tonyina vermella d'almadrava de Barbate amb pebrots vermells rostits	22 €
"Cogote" de lluç (recomanat per a 2 persones)	60 €
Rap negre	8 € / 100g
Turbot	9 € / 100g
Besuc	12 € / 100g

Pregunta'ns pels peixos del dia

• **CARNS** •

Espatleta de xai lletó rostida	24 €
Magret d' ànec d'Iparralde	19 €
Galta de porc farcida de formatge de la montanya d'Aralar	19 €
Garrí "Euskal Txerria" confitat i cruixent amb "pisto"	24 €
Txuleta de vaca vella	4,80€ / 100g

La cuina de
L'ÀVIA

Sopa de peix a la donostiarra	16 €
Truita d' anxova fresca del dia	12 €
Truita de morro de bacallà	14 €
Anxoves fresques del dia a la bermeana	15 €
Pebrots del piquillo farcits de txangurro	15 €
Cloïsses en salsa verda	19 €
Txangurro a la donostiarra	24 €
Mandonguilles de vaca vella guisades	14 €

ACOMPANYAMENTS

Amanida d' enciam amb ceba tendra de l'horta d'Hernani	4 € (1/2 ració)	7 €
Pebrots del piquillo a l'estil Tolosa.		14 €
Patates a l'estil Sagardi		6,50 €

TOTS ELS PREUS INCLOUEN L'IVA

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària
comunicar a algun membre de l'equip del restaurant
Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat
prèviament congelats segons normativa legal

MENÚ DEGUSTACIÓ

ITSAS MENDI

— 40 € —

*PREU PER PERSONA / MÍNIM 2 PERSONES
BEGUDES NO INCLOSES EN EL PREU DEL MENÚ*

Aperitiu del dia

Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM

Paté de campanya d'Ibai al forn de llenya

Peix salvatge a la donostiarra
—Pregunta'ns pel peix del dia—
— 350 g. per persona —

~

"Torrija" de brioix amb gelat de iogurt d'ovella

~

El nostre pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació

.....
TOTS ELS PREUS INCLOUEN L'IVA

.....
Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant
Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal

POSTRES

Degustació de formatges bascos artesans (per a 2 persones)	12 €
Idiazabal de pastor del "caserío Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor del "caserío Etxeberrigaraia", Antzile (Iparralde)	
"Queso Azul Urdina", formatge blau de pastor (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", crema de formatge vell, Oresa (Guipuzkoa)	
Formatge de muntanya d'Aralar (segons disponibilitat)	12 €
Llet crua d'ovella Latxa de pasturatge lliure i un any de maduració	
<i>Elaborat a 1.200 m pels pastors Jon i Martina</i>	
Teules i cigarrets de Tolosa	7 €
Pastís Basc	7 €
Goxua, les postres basques dels festius	7 €
"Torrija" de brioix amb gelat de iogurt d'ovella	7 €
Arròs amb llet	7 €
Xocolata Euskal Etxea amb gelat de vainilla	7 €
Milfulles de fruites del bosc i crema de vainilla	7 €
Pastís de formatge de llet d'ovella Latxa	7 €

VINS de POSTRES i LICORS

VINS DE POSTRES



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain	3 €
Arima de Gorka Izagirre	4 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi	5 €
Late harvest de Astobiza.	5 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa	4 €
Six Grapes de Graham's	4 €

LICORS DEL PAÍS



Patxaran Baines	3 €	5 €
Patxaran Baines Oro	4 €	8 €
Aguardent de txakoli Lamin Ura Talai Berri	5 €	10 €
Aguardent d'herbes Izarra verde	4 €	8 €
Aguardent d'herbes Izarra amarillo	4 €	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	4 €	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	5 €	10 €

TOTS ELS PREUS INCLOUEN L'IVA

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant