

per
PÍCAR

Ventresca de bonítol i anxoves de Getaria	16 €
Tàrtar de tonyina vermella d'almadrava i "guindilla" d'Ibarra	19 €
Gamba³ en carpaccio i amb el seu suc	24 €
Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM	14 €
Paté de campanya d'Ibai al forn de llenya	12 €
Txistorra d'Orio a la graella	8 €
Croquetes de pernil ibèric	12 €
"Morcilla" biscaïna a la graella	11 €

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 €
Formatge d'Idiazabal, espinacs i nous	9 €

de TEMPORADA

Pebrots frescos del piquillo rostits a la llenya i pelats a mà	16 €
"Alubia de Tolosa" nova amb la seva guarnició	22 €
<small>—procedent del "Caserío" Goikoetxe, Hernialde—</small>	
"Hongo Beltza" saltejat amb rovell d'ou del "caserío"	24 €
Morro de bacallà amb cloïsses i bolets	24 €
<small>- embarcació Itsas Lagunak -</small>	

LA GRAELLA BASCA

• PEIXOS •

Llom de lluç de Pasaia amb cloïsses	26 €
Bacallà	26 €
Tonyina vermella d'almadrava de Barbate amb zurrurutuna.	26 €
"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 •

Magret d' ànec d'Iparralde amb poma de sidra.	18 €
Costella de porc de "caserío"	19 €
Lletons de vedella amb tomaquets rostits	28 €
Filet de vaca vella amb pebrots de vidre.	28 €

TXULETON

Vaca vella	6 € / 100g
-----------------------------	------------

Ració aproximada per persona 24 €

La cuina de
L'ÀVIA

Sopa de peix a la donostiarra	16 €
Truita de bacallà estil "Roxario"	14 €
Truita d' anxova fresca del dia	12 €
Cloïsses en salsa verda	18 €
Txangurro a la donostiarra	24 €
Anxoves fresques del dia a la bermeana	15 €
Bacallà fregit de sidreria (o com a Zapiain)	21 €
Lluç arrebossat i fregit	24 €
Txipirones farcits amb la seva tinta	26 €
Tàrtar de vaca vella	18 €
"Callos" i morros a la riojana	18 €
"Manitas" de xai lletó a la biscaïna	22 €
Cua de vaca vella al Rioja Alabesa	24 €

ACOMPANYAMENTS

Amanida d' enciam amb ceba tendra de l'horta d'Hernani	4 € (1/2 ració) 7 €
Pebrots frescos del piquillo rostits a la llenya i pelats a mà	16 €
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

MENÚ ASTIGARRAGA

— 45 € —

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

Txistorra d'Orio fregida

Truita de bacallà estil "Roxario"

Bacallà fregit de sidreria com a Zapiain

Txuleton de vaca vella

— 350 /400 g per persona —

~

Degustació de formatges bascos artesans

~

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

MENÚ TOLOSA

— 47 € —

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

Txistorra d'Orio fregida

"Alubia de Tolosa" nova amb la seva guarnició

—procedent del "Caserío" Goikoetxe, Hernialde—

Txuleton de vaca vella

— 350 /400 g per persona —

Pebrots del piquillo estil Tolosa

~

Pastís prim de poma al Sagardoz

~

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)	
"Zeru Koloria", formatge blau de pastor (Lapurdi)	
"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 €
Trufes al Sagardoz	7 €
Quallada a l'estil Sagardi	7 €
Arròs amb llet	7 €
Goxua, les postres basques dels festius	7 €
Mandarina amb almívar de txakoli i gelat de iogurt d'ovella	7 €
Xocolata!!!	7 €
Pastís prim de poma al Sagardoz	7 €
Pastís de formatge de llet d'ovella Latxa	9 €

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