

ENTRANTES

Ostra "Spéciale de Claire" de Marennes-Oléron (unidad)	3 €
Anchoas de Getaria en aceite de oliva	11 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra	19 €
Mejillones de roca al txakoli	10 €
Navajas de Dénia a la parrilla	19 €
Rabas de calamar como en Getxo	14 €
Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM.	14 €
Quesos artesanos vascos de leche cruda de oveja Latxa .	12 €
Txistorra de Orio frita	8 €
Morcilla vizcaína con pimientos	8 €
Croquetas artesanas de jamón ibérico o bacalao	12 €
Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación	2,20 €

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani.	5 €
Orio. Lechuga vasca, ventresca de bonito y pimiento del piquillo.	14 €
De primavera. Morro de bacalao, acelgas y vinagreta de pimiento Espelette	17 €

Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica
y cultivadas en huertos propios

de TEMPORADA

Alcachofas de la huerta de Tudela con jamón ibérico . .	16 €
Verdura de nuestra huerta de Tudela	17 €
–Habitas, guisantes, alcachofa, acelga y punto–	
Verdel de Hondarribia mariando al momento.	12 €
Marmitako de atún rojo al estilo de los arrantzales vascos	20 €

PESCADOS

Merluza rebozada y frita	20 €
Bacalao al pil·pil	18 €
Atún rojo de almadraba de Barbate con pimientos rojos asados	22 €
Kokotxas de bacalao con patatas en salsa verde	22 €

Procedente de los puertos vascos, sin intermediarios
Del barco pesquero a nuestra parrilla

Cogote de merluza (recomendado para 2 personas)	40 €
Rape negro	7 € / 100g
Rodaballo	7 € / 100g
Besugo	10 € / 100g

Pregúntanos por los pescados del día

CARNES

Costilla de cerdo de caserío braseada	11 €
Cochinillo EuskalTxerria confitado y crujiente con pisto.	20 €
Txuleta de vaca vieja	4,80€ / 100g

La cocina de la ABUELA

Sopa de pescado a la donostiarra	14 €
Tortilla de bacalao	9 €
Tortilla de anchoa fresca del día	9 €
Almejas en salsa verde	13 €
Anchoas frescas del día a la bermeana	15 €
Txipirones en su tinta	14 €
Txangurro a la donostiarra	24 €
Pochas con morro de bacalao y chirlas	24 €
Albóndigas de vaca vieja guisadas	14 €
Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa	15 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ TRAINERA

— 39 € —

*PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ*

Gilda

Ensalada Orio.

Lechuga vasca, ventresca de bonito y pimiento del piquillo

Rabas de calamar como en Getxo

Mejillones de roca al txakoli

Txuleta de vaca vieja

— 225 g por persona —

~

Tarta de manzana de sidra txalaka
con helado de yogur de oveja

~

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

.....
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA
.....

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

POSTRES

Degustación de quesos artesanos vascos (para 2 personas) . . .	12 €
Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor del caserío "Etxeberrigaraia", Antzile (Iparralde)	
"Queso Azul Urdina", queso azul de pastor (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", crema de queso viejo, Orea (Guipuzkoa)	
Dulces de Tolosa	6 €
Trufas de chocolate	6 €
Arroz con leche	6 €
Cuajada artesana de leche cruda de oveja	6 €
Tarta de manzana de sidra txalaka con helado de yogur de oveja	6 €
Pastel vasco	6 €
Goxua , el postre vasco de los festivos	6 €
Frutos rojos de primavera con helado de nata fresca . . .	6 €
Tarta de queso de leche de oveja Latxa	6 €



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante