

para
PICAR

Ventresca de bonito y anchoa de Getaria	16 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra	19 €
Gamba ³ en carpaccio y en su jugo	24 €
Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM.	14 €
Paté de campaña de Ibai al horno de leña	12 €
Txistorra de Orio a la parrilla	8 €
Croquetas de jamón ibérico	12 €
Morcilla vizcaína a la parrilla	11 €

Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación 2,20 €

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani . 4 € (1/2 ración) . 7 €

Queso Idiazabal, espinacas y nueces 9 €

de TEMPORADA

Pimientos del piquillo frescos asados a leña y pelados a mano 16 €

Alubia " nueva" de Tolosa con su guarnición 22 €

- procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde -

"Hongo Beltza" salteado con yema de huevo de caserío 24 €

Morro de **bacalao** con almejas y setas. 24 €

LA PARRILLA VASCA

• PESCADOS •

Lomo de **merluza** de Pasaia con almejas 26 €

Bacalao 26 €

Atún rojo de almadraba de Barbate con zurrurutuna . . 26 €

Cogote de merluza (recomendado para 2 personas) 60 €

Rape negro 8 € / 100g

Rodaballo 9 € / 100g

Besugo 12 € / 100g

Pregúntanos por los pescados del día

• CARNES •

Magret de **pato** de Iparralde con manzana de sidra 18 €

Costilla de **cerdo** de caserío 19 €

Mollejas de **ternera** con tomatitos asados 28 €

Solomillo de **vaca vieja** con pimientos de cristal 28 €

TXULETON

Vaca vieja 6 € / 100g

Ración aproximada por persona 24 €

Vaca PREMIUM madurada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g

Ración aproximada por persona 44 € (según disponibilidad)

La cocina de la
ABUELA

Sopa de **pescado** a la donostiarra 16 €

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" 14 €

Tortilla de **anchoa** fresca del día 12 €

Almejas en salsa verde 18 €

Txangurro a la donostiarra 24 €

Anchoas frescas del día a la bermeana 15 €

Bacalao frito de sidrería (o com en Zapiain) 21 €

Merluza rebozada y frita 24 €

Txipirones rellenos en su tinta 26 €

Tartar de **vaca vieja** 18 €

Callos y **morros** a la riojana 18 €

Manitas de **cordero lechal** a la vizcaína 22 €

Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alaves 24 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de **lechuga** con cebolleta
de la huerta de Hernani 4 € (1/2 ración) . . 7 €

Pimientos del piquillo frescos asados a leña y pelados a mano 16 €

Patatas al estilo Sagardi 6,50 €

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 ASTIGARRAGA

— 45 € —

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

Txistorra de Orio frita

Tortilla de bacalao estilo "Roxario"

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

Txuleton de vaca vieja

— 350 /400 g por persona —

~

Degustación de quesos artesanos vascos

~

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

MENÚ TOLOSA

— 47 € —

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

Txistorra de Orio frita

Alubia "nueva" de Tolosa con su guarnición

—procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde—

Txuleton de vaca vieja

— 350 /400 g por persona —

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

~

Tarta fina de manzana al Sagardoz

~

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)	
"Zeru Koloria", queso azul de pastor (Lapurdi)	
"Gazta Zaharra", crema de queso viejo, Oresa (Guipuzkoa)	
Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad)	12 €
Leche cruda de oveja Latxa de pasto libre y un año de afinación	
<i>Elaborado a 1.200 m por los pastores Jon y Martina</i>	
Tejas y cigarrillos de Tolosa	7 €
Trufas al Sagardoz	7 €
Cuajada al estilo Sagardi	7 €
Arroz con leche	7 €
Goxua, el postre vasco de los festivos	7 €
Mandarina con almíbar de txakolí y helado de yogurt de oveja	7 €
Chocolate!!!.	7 €
Tarta fina de manzana al Sagardoz	7 €
Tarta de queso de leche de oveja Latxa	9 €

VINOS de POSTRES y LICORES

VINOS 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 €

LICORES DEL PAÍS



Patxaran Baines	3 €	5 €
Patxaran Baines Oro	4 €	8 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri . . .	5 €	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	4 €	8 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo.	4 €	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	4 €	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	5 €	10 €

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

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