

*per*  
**PÍCAR**

Ventresca de <b>bonítol</b> i anxoves de Getaria . . . . .	16 €
Tàrtar de <b>tonyina vermella</b> d'almadrava i "guindilla" d'Ibarra . . . . .	19 €
<b>Gamba<sup>3</sup></b> en carpaccio i amb el seu suc . . . . .	24 €
<b>Pernil</b> de vaca rossa gallega PREMIUM . . . . .	14 €
<b>Paté</b> de campanya d'Ibai al forn de llenya . . . . .	12 €
<b>Txistorra</b> d'Orio a la graella . . . . .	8 €
Croquetes de <b>pernil</b> ibèric . . . . .	12 €
<b>"Morcilla"</b> 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'Ildiazabal, 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 €  
- procedent del "Caserío" Goikoetxe, Hernialde -

**"Hongo Beltza"** saltejat amb rovell d'ou del "caserío" . . . . . 24 €

Morro de **bacallà** amb cloïsses i bolets . . . . . 24 €  
- embarcació Itsas Lagunak -

**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 €

**Vaca PREMIUM madurada** (min. 4 setmanes). . . . . 11 € / 100g

Ració aproximada per persona 44 € (segons disponibilitat)

*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