

ENTRANTS

Ostra "Spéciale de Claire" de Marennes-Oléron (unidad)	3 €
Anxoves de Getaria amb oli d'oliva	11 €
Tàrtar de tonyina vermella de l'almadrava de Barbate i "guindilla" d'Ibarra	19 €
Musclos de roca al txakoli	10 €
Navalles del Delta de l'Ebre a la graella	19 €
"Rabas" de calamar com a Getxo	14 €
Pernil de vaca rubia gallega PREMIUM	14 €
Formatges bascos artesans de llet crua d'ovella Latxa . .	12 €
Txistorra d'Orio fregid	8 €
"Morcilla" biscaïna amb pebrots	8 €
Croquetes artesanes de pernil ibèric o bacallà	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	5 €
Orio. Enciam basc, ventresca de bonítol i pebrots del "piquillo"	14 €

Totes les verdures que utilitzem són
d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

de TEMPORADA

"Guindillas" d'Ibarra fresques i fregides.	6 €
Tomàquet de caserí d'horta pròpia	9 €
- pregunta'ns per les varietats del dia -	
"Marmitako" de bonítol a l'estil dels "arrantzales" bascos .	20 €
Bonítol d'Hondarribia amb tomàquet	17 €
- embarcació Itsas Lagunak -	

PEIXOS

Lluç arrebossat i fregit	20 €
Bacallà al pil-pil	18 €
Tonyina vermella d'almadrava de Barbate con pimientos rojos asados	22 €
Kokotxas de bacallà amb patates amb salsa verda	22 €

Procedent dels ports bascos, sense intermediaris.
Del vaixell pesquer a la nostra graella

"Cogote" de lluç (recomanat per a 2 persones)	40 €
Rap negre	7 € / 100g
Turbot	7 € / 100g
Besuc	10 € / 100g

Pregunta'ns pels peixos del dia

CARNS

Costella de porc de "caserio" brassejada	11 €
Garrí Euskal Txerria confitat i cruixent amb pisto	20 €
Txuleta de vaca vella	4,80 € / 100g

La cuina de L'ÀVIA

Sopa de peix a la donostiarra	14 €
Truita de bacallà	9 €
Truita d' anxova fresca del dia	9 €
Cloïsses en salsa verda	13 €
Anxova fresca del dia a la bermeana	15 €
Txipirones amb la seva tinta	14 €
Txangurro a la donostiarra	24 €
Mandonguilles de vaca vella guisades	14 €
Cua de vaca vella al Rioja Alabesa	15 €

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

MENÚS

MENÚ TRAINERA

— 34 € —

Gilda

Orio. Enciam basc, ventresca de bonítol

"Rabas" de calamar com a Getxo

Pernil de vaca rubia gallega PREMIUM

Pâté de campanya d'Ibai

Txuleta de vaca vella

— 225 g per persona —

~

Pastís de poma de sidra txalaka
amb gelat de iogurt d'ovella

~

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

MENÚ ITSASOA

— 35 € —

Gilda

Tomàquet de caserío d'horta pròpia

— pregunta'ns per les varietats del dia —

"Guindillas" d'Ibarra fresques i fregides

Tàrtar de tonyina vermella de l'almadraba de Barbate
i "guindilla" d'Ibarra

"Marmitako" de bonítol a l'estil dels "arrantzales" bascos

~

Pastís de poma de sidra txalaka
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)

"Zelu Koloria", formatge blau de pastor (Lapurdi)

"Gazta Zaharra", crema de formatge vell, Oresa (Guipuzkoa)

Dolços de Tolosa . . . . . 6 €

Trufes de xocolata . . . . . 6 €

Arròs amb llet . . . . . 6 €

Quallada artesana de llet crua d'ovella . . . . . 6 €

Pastís de poma de sidra txalaka  
amb gelat de iogurt d'ovella . . . . . 6 €

Pastís Basc . . . . . 6 €

Goxua, les postres basques dels festius . . . . . 6 €

Pastís de formatge de llet d'ovella Latxa . . . . . 6 €



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