

per
PICAR

Ventresca de bonítol i anxoves de Getaria	16 €
Tàrtar de tonyina vermella d'almadrava i "guindilla" d'Ibarra	19 €
Gamba ³ 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

"Guindillas" d'Ibarra fresques i fregides. 6 €

Tomàquet de caserío d'horta pròpia 9 €
- pregunta'ns per les varietats del dia -

"Marmitako" de **bonítol** a l'estil dels "arrantzales" bascos . 24 €

Bonítol d'Hondarribia amb tomàquet 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 "pisto" i "guindilles" d'Ibarra . . . 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 €

Amanida d'**enciam** amb ceba tendra

ACOMPANYAMENTS

de l'horta d'Hernani 4 € (1/2 ració) . . . 7 €

"Guindillas" d'Ibarra fresques i fregides. 6 €

Pebrots del "piquillo" estil Tolosa 7 €

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

MENÚS

MENÚ ASTIGARRAGA

— 45 € —

Txistorra d'Orio fregida

Truita de bacallà estil "Roxario"

Bacallà fregit de sidrería 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 EGUZKILORE

— 44 € —

Txistorra d'Orio fregida

Tomàquet de caserío d'horta pròpia

— pregunta'ns per les varietats del dia —

Truita d'anxova fresca del dia

Bonítol d'Hondarribia amb tomàquet

— embarcació Itsas Lagunak —

~

Pastís de formatge de llet d'ovella Latxa

~

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)	
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 €
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