

POSTREAK ~ POSTRES CLÁSICOS

	€
Udareak ardotan <i>Peras al vino tinto</i>	10
Mamia naturala intxaur eta estiarekin <i>Cuajada natural con nueces y miel</i>	8
Idiazabalko gazta izozkia <i>Helado de queso Idiazábal en tulipa</i>	9
Goxua <i>Goxua</i>	9
Flana <i>Flan de huevo</i>	8
Gazta tarta <i>Tarta de quesos vascos</i>	10
Esne frijitua <i>Leche frita</i>	9
Petit choux-ak txokolate beroarekin <i>Petit choux con crema y chocolate caliente</i>	10
Idiazabal gazta etxeko irasagarrarekin <i>Queso Idiazábal con membrillo casero</i>	16
Etxeko postreen dastaketa <i>Surtido de postres caseros</i>	22
Kafe irlandarra edo eskoziarra <i>Café irlandés o escocés</i>	11



DASTAKETA MENUA ~ MENÚ DEGUSTACIÓN

2 pertsona gutxienez (mahaikide guztientzat) /
Mínimo 2 personas (a mesa completa)

Kojua gilda hegaluzearekin, Kantauriko antxoarekin, piparra sorbetearekin eta Rezabal txakolin koparekin
La Gilda Kojua con bonito, anchoa del Cantábrico, sorbete de piparra y copa de Txakolí Rezabal

Tuterako sasoiko orburuak ezkur-urdaiazpikoarekin
Alcachofas de temporada de Tudela con jamón de bellota

Zainzuri gainerreak donostiar erara egindako txangurroaz beteta
Espárrago Navarro gratinado relleno de txangurro

Legatz solomoa "koxkera" erara
Lomo de merluza a la "koxkera"

Azpizuna pikillo pipar, onddo eta foierekin
Solomillo a la parrilla con foie, hongo boletus y piquillos confitados

Etxeko postreen dastaketa
(esne frijitua, petit choux krema eta txokolatearekin, Idiazabal gazta izozkia)
Surtido de postres caseros
(leche frita, petit choux con crema y chocolate, helado de queso Idiazábal)

69 € | pertsonako
por persona

Ura eta ogia barne | Agua y pan incluidos

BEZ-a barne | IVA incluido

HASIERAKOAK ~ ENTRANTES

	€
Kojua gildak Kantauriko hegaluzea eta antxoak eta piparra sorbetea <i>Nuestra versión del pintxo "gilda" con bonito, anchoa del Cantábrico y sorbete de piparra</i>	8 ud.
Berenjenak perretxiku, onddo eta otarrainxkekin <i>Salteado de berenjena, hongo y langostino</i>	25
Tolosako babarrunak bere sakramentoekin <i>Alubias de Tolosa y sus sacramentos</i>	13/21
Arrain zopa donostiar erara <i>La sopa de pescado a la donostiarra</i>	11/22
Ezkur-urdaiazpiko iberikoa 5J (Jabugo J.I.) <i>Jamón ibérico bellota 5J (D.O. Jabugo)</i>	28
Txuletako carpaccio heldua <i>Carpaccio de txuleta madurada</i>	21
Urdaiazpiko eta/edo abakandoko kroketak (6 unit.) <i>Croquetas de jamón y/o bogavante (6 unid.)</i>	18
Abakando osoa entsaladan, sagar olioazpinaz <i>Bogavante entero en ensalada con vinagreta de manzana</i>	43
Entsalada epela zigalatxoekin, izokin ketuarekin, ahuakatearekin eta Jerezko ozpinarekin <i>Ensalada templada con cigalitas, salmón ahumado, aguacate y vinagre de Jerez</i>	19
Foie mi-cuit piku chutneyrekin <i>Foie mi-cuit con chutney</i>	26
Tuterako sasoiko orburuak urdaiazpikoarekin <i>Alcachofas de Tudela de temporada con jamón</i>	25



ARRAINAK ~ PESCADOS

	€
Bakailoa bizkaitar eta pil-pil saltsan <i>Lomo de bacalao y dúo de vizcaína y pil-pil</i>	29
Legatz kokotxak albardatuak edo pil-pil <i>Kokotxas de merluza rebozadas o pil-pil</i>	39
Legatz arrautzaztatua edo plantxan <i>Lomo de merluza rebozada o plancha</i>	29
Legatz solomoa kokotxa eta txirlekin <i>Lomo de merluza "koxkera" con kokotxas y almejas</i>	37
Itsasoko erreboiloa parrillan (2 pax gutxienez) <i>Rodaballo salvaje a la parrilla (mínimo 2 pax)</i>	spm
Amuzko bixigua donostiar erara <i>Besugo de anzuelo a la donostiarra</i>	spm
Xapo "beltza" parrillan edo saltsa berdean <i>Rape negro a la parrilla o en salsa verde</i>	35
Mihiarraina parrillan (1 o 2 lagunentzako) <i>Lenguado a la parrilla (1 o 2 pax)</i>	spm
Legatza kokotea baratxuri oliba olioaz <i>Cogote de merluza con su refrito de oliva y ajitos</i>	spm
Legatz solomoa lurruntan egosia, txangurruz bete <i>Lomo de merluza al vapor rellena de txangurro</i>	29



ITSASKIAK ~ MARISCOS

	€
Ostra Gillardeau <i>Ostra Gillardeau</i>	6,5 ud.
Huelvako ganba, plantxan edo egosiak <i>Gamba blanca de Huelva, plancha o cocida</i>	32
Txirlak marinel erara <i>Almejas a la marinera</i>	36
Txangurroa donostiar erara <i>Txangurro a la donostiarra</i>	39
Langosta plantxan edo egosia <i>Langosta del cantábrico a la plancha o cocida</i>	spm
Abakandoa plantxan <i>Bogavante azul del cantábrico a la plancha</i>	spm
Arroza txirlekin (20 min.) <i>Arroz con almejas (20 min.)</i>	29



HARAGIAK ~ CARNES

	€
Gaztela Zaporeko Lurra esneko arkume-txuletak parrillan <i>Chuletillas de cordero lechal de Castilla, Tierra de Sabor</i>	32
Azpizuna Rekarte Premium plantxan pikillo pipar, onddo eta foierekin <i>Solomillo Rekarte Premium con piquillos, hongos y foie fresco</i>	39
Onddoz betetako txerri hankak <i>Manitas de cerdo rellenas de hongo</i>	32
Txuleta Rekarte Premium parrillan <i>Txuletón Rekarte Premium a la parrilla</i>	75/kg.



	€
Abakando paella (Erreserbarekin bakarrik. Gutxienez 2 lagun. Prezioa lagun bakoitzeko) <i>Paella de bogavante</i> (Sólo con reserva. Mínimo 2 pax. Precio por pax)	35