

MENÚ DEGUSTACIÓN

(66⁰⁰ €)

*Km.0 es un distintivo otorgado por el movimiento Slowfood.
Son platos compuestos por ingredientes adquiridos directamente a productores locales
lo que contribuye a mantener el tejido económico agroalimentario,
la biodiversidad y la cocina de temporada.*

Tosta de foie en carpaccio y confitura de argazón

Lomitos de sardina ahumada de Keia y
dos quesos de oveja carranzana de cara negra

Pulpo a la brasa Tsukeyaki, jugo de cebolla morada de Zalla y patata rota

Chipirones sobre un arroz negro de queso ahumado de carranzana de cara negra

Cochinillo crujiente y deshuesado asado a baja temperatura

Graten de frutas rojas de cosecha de Tologorri

Cuajado de chocolate, aceite de Diciembre y pan de leña

IVA incluido en el precio



ENTRANTES FRÍOS

<i>Para comenzar o finalizar la comida, solicite nuestro carro de quesos artesanos</i>	<i>15⁰⁰ €</i>
<i>Jamón ibérico de bellota Joselito</i>	<i>36⁰⁰ €</i>
<i>Tosta de foie en carpaccio y confitura de argazón</i>	<i>24⁰⁰ €</i>
<i>Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva con tostadas de mantequilla artesana.....</i>	<i>26⁰⁰ €</i>
<i>Lomitos de sardina ahumada de Keia y dos quesos de oveja carranzana de cara negra</i>	<i>23⁰⁰ €</i>
<i>Ensalada templada de perdiz de tiro escabechada y deshuesada</i>	<i>27⁰⁰ €</i>
<i>Ensalada de salmón artesano y langostinos</i>	<i>28⁰⁰ €</i>

IVA incluido en el precio



ENTRANTES CALIENTES

Panaché de verduras a la brasa, <i>crema de queso de Ibar, trufa y aceite de Octubre</i>	25 ⁰⁰ €
Pulpo a la brasa Tsukeyaki, <i>jugo de cebolla morada de Zalla y patata rota</i>	27 ⁰⁰ €
Croquetas caseras de jamón y hongos	18 ⁰⁰ €
Txangurro a la donostiarra	27 ⁰⁰ €
Arroz marinero de mejillones y vieiras	26 ⁰⁰ €
Hongos salteados, yema y crema fina de patatas.....	29 ⁰⁰ €

IVA incluido en el precio



PESCADOS

Una degustación de dos bacalaos: Pil-Pil, y Club Ranero 29⁰⁰ €

La merluza de anzuelo al horno

con una fritada de tomate, patatas y cebolla 28⁰⁰ €

Merluza frita con **Begi Aundi** en su tinta 29⁰⁰ €

Chipirones sobre un arroz negro

de queso ahumado de carranzana de cara negra 28⁰⁰ €

Rodaballo a la brasa con Ondarresa de mini verduras 35⁰⁰ €

Kokotxas de merluza en salsa verde con almejas 35⁰⁰ €

IVA incluido en el precio



CARNES

- Cochinillo crujiente y deshuesado** asado a baja temperatura27⁰⁰ €
- Sukalki tradicional de carrillera** de ternera estofada y patatas.....23⁰⁰ €
- Pichón de Les Chermilles**, al horno “a los 40 ajos y hierbas de monte”31⁰⁰ €
- Steak Tartare**, preparado al momento a su gusto.....27⁰⁰ €

A La Brasa:

- Solomillo**, con patata baby y escalopa de foie asado27⁰⁰ €
- Chuleta de buey laminada**
acompañada de pimientos rojos asados y patatas fritas42⁰⁰ €/kg

IVA incluido en el precio



POSTRES

*Debido a la elaboración casera de nuestra repostería,
recomendamos pedirlos al principio de la comida*

Fluido de chocolate a la taza con helado de avellanas	9 ⁰⁰ €
Tarta crujiente de queso de Idiazábal con membrillo y helado de nueces.....	8 ⁰⁰ €
Crumble de compota invernal y crema helada de ron y pasas.....	9 ⁰⁰ €
Graten de frutas rojas de cosecha de Tologorri	9 ⁰⁰ €
Degustación de Helados Artesanos	8 ⁰⁰ €
Cuajado de chocolate , aceite de Diciembre y pan de leña	9 ⁰⁰ €
Panaché de frutas de temporada	9 ⁰⁰ €

IVA incluido en el precio

