



Entrantes

Starters	1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4 uds. / 8 uds.) (6, 8, 14) <i>Iberian ham croquettes</i>	6,00 €	12,00 €
Jamón “Carrasco” ibérico de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>	18,00 €	29,00 €
Pan cristal con tomate y aceite arbequina (5, 6, 8, 11) <i>Crunchy bread with tomato and arbequina oil</i>		9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Natural Navarra txistorra</i>	8,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (6, 7, 10, 14) <i>Bonito salad from our coast</i>	9,00 €	15,00 €
Tartar de salmón marinado con remolacha, yogur-mostaza y crumble nori (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13) <i>Marinated salmon tartare with beetroot, yogurt-mustard and nori crumble</i>	13,00 €	24,00 €
Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 7, 8) <i>Mushroom ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace jus</i>	13,00 €	24,00 €
Vieiras asadas, crema de calabaza-noisette-naranja y confitura de cebolleta con panceta curada (6, 7, 8, 13, 14) <i>Roasted scallops, pumpkin-noisette-orange cream, and shallot jam with cured pancetta</i>		26,00 €
Vainas salteadas con huevo a baja temperatura, parmentier trufado y crema de foie gras (7, 8, 14) <i>Sautéed beans with slow-cooked egg, truffled parmentier, and foie gras cream</i>		24,00 €

Principales

Main courses	
Bacalao asado, txangurro donostiarra y crema de hinojo fresco (4, 7, 8, 10) <i>Roasted cod with San Sebastián-style spider crab and fresh fennel cream</i>	25,00 €
Rape asado con velouté de limón-sésamo, mayonesa de ajo negro y praliné marino (5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) <i>Roasted monkfish with lemon-sesame velouté, black garlic mayonnaise, and marine praliné</i>	25,00 €
Secreto “Basatxerri” asado y lacado al jengibre, apionabo y polenta “Arto Gorria” (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) <i>Roasted ‘Basatxerri’ secreto, ginger-glazed, served with celeriac and ‘Arto Gorria’ polenta</i>	25,00 €
Cordero asado y deshuesado, puré de patata y emulsión de hierbas frescas (7, 8, 14) <i>Deboned roasted lamb with potato purée and fresh herb emulsion</i>	27,00 €

Postres

Desserts	
Quesos vascos artesanos seleccionados (8) <i>Selection of artisan cheeses from the Basque Country</i>	15,00 €
Ganache de chocolate con toffee salado, avellanas caramelizadas, vainilla y su helado cremoso (5, 7, 8, 14) <i>Chocolate ganache with salted toffee, caramelized hazelnuts, vanilla, and creamy ice cream</i>	8,00 €
Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (2, 5, 6, 8, 11, 14) <i>Caramelised brioche French toast, milk ice cream and peach jam</i>	8,00 €
Bizcocho de almendra, lemon curd, yogur y helado de vainilla (5, 6, 8, 14) <i>Almond sponge cake with lemon curd, yogurt, and vanilla ice cream</i>	8,00 €
Cremoso de queso fresco, sablé de mantequilla tostada y sorbete de frutas exóticas (5, 6, 8, 14) <i>Fresh cheese cream with toasted butter sablé and exotic fruit sorbet</i>	8,00 €
Servicio de pan / Bread service	1,50 €