

HASIERAKO HOTZAK

- Urdaiazpikoa (% 100 ezkur-urdaiazpikoa) tumakarekin eta kristal-ogiarekin 23,50
- Tomate- eta piku-konpotaz egindako foie mi cuita mahaspasa-ogiarekin 25,50
- Etxeko izokin marinatua 18
- Azpizun-xaflak Idiazabal puskekin eta pinazi txigortuekin 17
- Antxoagazituak piper gorri erreekin 16
- Nafarroako zainzuriak 3 saltsatan 18
- Izokin, errukula eta burrata entsalada almendra txigortuekin 17
- Entsalada errusiarra 13,50

HASIERAKO BEROAK

- Arrain-zopa donostiarra 15
- Txangurrua labean erreta 27
- Txirlak nahierara (saltsa berdea, marinel erara edo zartaginean) 24
- Etxeko urdaiazpiko-kroketak 11
- Olagarroa Galiziako erara 24
- Olagarroa plantxan patata-kremarekin eta piperrauts-alioliarekin 24
- Huelvako ganbak 25
- Zamburiñak plantxan 21
- Entsalada epela eta galeperra eskabetxean 18

ARRAINAK

- Bakailaoa kokotxarekin pil-pilean 23
- Bakailaoa kokotxarekin Bizkaiko erara 23
- Erroboiloa kiloko MP
- Lupia kiloko MP

HARAGIAK

- Isats hezurgabetua bere zukuan batata-kremarekin eta lasto-patatekin 21
- Abelburu-masaila patata-kremarekin 21
- Azpizuna plantxan patatekin eta piper gorri erreekin 29
- Azpizuna foiearekin sagar-pure eta Pedro Ximénez erredukzio gainean 33
- Entrekota plantxan patatekin eta bertako piperrekin 25
- Ahate-paparra mandarina eta ezti saltsarekin 23
- Arkume-txuletak lasto-patatekin eta entsalada berdearekin 24
- Abere larri txuleta heldua, kiloko 62

POSTREAK

- Limoi-sorbetea cavarekin 8
- Gatzatu-krema abaraska-turroiarekin eta fruitu lehorrekin 7
- Gazta-tarta basafruituekin 8
- Txokolatezko coulanta 7
- Ogi-torrada 8
- Pantxineta pastel-kremarekin 7
- Jogurt naturala fruta coulisearekin 5
- Izozki-kopa 6
- Gazta ohola irasagarrarekin eta fruitu lehorrekin 9
- Irlandar 10
- Eskoziarra 10
- Zuria eta beltza 7
- Valentziarra 10

ARDO GOZOAREN KOPA

- Ochoa Moscatel 5,50
- El Candado Pedro Ximénez 6

Hona hemen ardoen aukeraketa zaindua; ardo hauetako asko euren kalitateagatik gomendatzen ditugu*, gure platerekin uztartzeko. Zenbait ardo upeltegiko alkimista batek sortu ditu, hau da, Álvaro Palacios enologo ezagunak.

ZURIAK

Itsasmendi 7, txakolina	25,40
Señorío de Otxaran, txakolina	24
Marqués de Riscal, verdejoa	21
Almalarga, godelloa	22,50
Lenda, albariñoa	18
Enate, chardonnaya	19
Rosado de Lágrima - nafarra	16
Perelada, cava	24
Canals Nubiola, cava	18
Gramona Imperial, cava	37,50
Moscato	15
Astarbe, sagardoa	12

BELTZA

* La Nieta (2018) Marcos Egurenen sorkuntza: 98 Parker puntu	140
* El Puntido (2014) Marcos Egurenen sorkuntza: 92 Parker puntu	50
* Ánima Negra (Vi de la Terra Mallorca)	32
Viña Alberdi - 2015ean ondutako ardoa	23
* Señorío de Cuzcurrita - Errioxako 2017ko ardoa - 93 Parker puntu	36
* Pétalos del Bierzo (2019) - 92 Parker puntu	34,50
Izadi - Ardo Beltz Ondua Errioxa	17,30
Altún - Ardo Beltz Ondua Errioxa	18
Pierola, 0.50 L - Ardo Beltz Ondua Errioxa	12
Pruno - Dueroko Erribera	21,30
Secreto de María - Dueroko Erribera	31
Carmelo Rodero - 2018ean ondutako ardoa - Dueroko Erribera	39