

per  
**PICAR**

Ventresca de **bonítol** i anxoves de Getaria . . . . . 16 €  
Tàrtar de **tonyina** vermella d'almadrava  
i "guindilla" d'Ibarra . . . . . 24 €

**Vaca** gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 18 €  
**Paté** de campanya al forn de llenya . . . . . 12 €

**Porrets** de Zarautz a la graella . . . . . 6 € (1/2 ració) . 10 €  
**Txistorra** d'Orio a la graella . . . . . 10 €  
Croquetes de **pernil** ibèric . . . . . 12 €  
**"Morcilla"** biscaïna a la graella . . . . . 15 €

El nostre **pa artesà** de massa mare  
amb 48 hores de fermentació (preu per persona). . . . . 2,80 €

**AMANIDES**

**Enciam** amb ceba tendra  
de l'horta d'Hernani . . . . . 4,50 € (1/2 ració) . 8 €  
**Formatge** d'Idiazabal, espinacs i nous . . . . . 10 €



Totes les verdures que utilitzem són  
d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

**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

de **TEMPORADA**

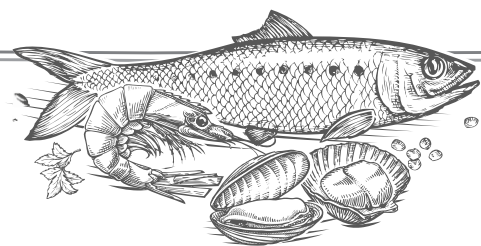
**Capdells** de Tudela  
amb anxoves . . . . . 8 € (1/2 ració) . 14 €  
**Verat** d'Hondarribia marinat al moment . . 16 €  
**Pèsols** amb papada ibèrica . . . . . 12 €

**Carxofa** de l'horta de Tudela  
a la graella amb pernil ibèric . . . . . 16 €  
**Espàrrecs** frescos de Tudela a la graella  
pelats a mà . . . . . 14 € (1/2 ració) . 26 €

**LA GRAELLA BASCA**

**PEIXOS**

Llom de **lluç** de Pasaia amb cloïsses . . . . . 28 €      **Bacallà** . . . . . 26 €



Procedent dels ports bascos,  
sense intermediaris.  
*Del vaixell pesquer a la nostra graella*

Pregunta'ns pels peixos del dia

**"Cogote"** de lluç (recomanat per a 2-3 persones) 68 €      **Turbot** . . . . . 10 € / 100g  
**Rap negre** . . . . . 9 € / 100g      **Besuc** . . . . . 12 € / 100g

**CARNS**

Magret d'**ànec** d'Iparralde  
amb poma de sidra . . . . . 24 €      Lletons de **vedella**  
amb carxofes . . . . . 28 €  
Costella de **porc** de "caserío" . . . . . 24 €      El nostre tataki basc de **vaca vella** . . . . . 28 €

**TXULETON**

A IRATI oferim  
el concepte de  
txuleton que a  
les graelles dels  
"asadors" bascos  
han anat perfeccionant al llarg del temps.  
Seleccióem la nostra carn entre les millors vaques  
velles, de més de sis anys, que estan a la plenitud  
del seu sabor. Carns vermelles que, al contacte

amb  
la brasa  
d'alzina,  
s'expressen  
de forma sor-  
prenent. Sabors nets de terra, llet i pastura  
que conserven el gust i ens inciten a continuar  
menjant, sense cansar el paladar. En definiti-  
va, un producte honrat, natural i saludable.

**Vaca vella** . . . . . 7,50 € / 100g      1000 - 1300g

La cuina de  
**L'ÀVIA**

Sopa de **peix** a la donostiarra . . . . . 18 €  
Truita de **bacallà** estil "Roxario" . . . . . 14 €  
Truita d'**anxova** fresca del dia . . . . . 14 €  
**Cloïsses** en salsa verda . . . . . 24 €  
**Txangurro** de bou de mar a la donostiarra . . . . . 24 €  
**Anxoves** fresques del dia a la bermeana . . . . . 16 €  
**Bacallà** fregit de sidreria (o com a Zapiain) . . . . . 24 €  
**Lluç** arrebossat i fregit . . . . . 26 €  
Tàrtar de **vaca vella** . . . . . 24 €  
**"Callos y morros"** a la riojana . . . . . 20 €  
"Manitas" de **xai lletó** al pebrot Espelette . . . . . 22 €  
Cua de **vaca vella** al Rioja Alabesa . . . . . 29 €

**ACOMPANYAMENTS**

Amanida d'**enciam** amb ceba tendra de l'horta d'Hernani  
4,50 € (1/2 ració) . . 8 €  
**Patates** a l'estil Sagardi . . . . . 6,50 €  
**Pebrots** del piquillo estil Tolosa . . . . . 14 €

**VEGETARIANS**

Pregunta al nostre chef

**PER ALS "TXIKIS"**

Pregunta al nostre personal  
per l'oferta infantil

**PER A GRUPS**

Pregunta al nostre personal per  
l'oferta per a grups

Tots els preus inclouen l'IVA

# MENÚ DEGUSTACIÓ

## MENÚ ASTIGARRAGA

*"Gastronomia basca de sidreria: bacallà, formatge i nous, la millor carn a la graella ... tot al centre i per compartir. Pura tradició!"*

**Txistorra** d'Orio fregida



Truita de **bacallà** estil "Roxario"

**Bacallà** fregit de sidreria  
(o com a Zapiain)

Txuleton de **vaca vella**  
– aprox 550 grs per persona –



**Formatge** Idiazabal de pastor  
del "caserío Garoa", Zerain (Guipuzkoa)

*El nostre pa artesà de massa mare  
amb 48 hores de fermentació*

— 58 € —

PREU PER PERSONA / MÍNIM 2 PERSONES  
BEGUDES NO INCLOSES EN EL PREU DEL MENÚ

# POSTRES

Formatge de muntanya d'Aralar (segons disponibilitat) . . . . .	15 €
Llet crua d'ovella latxa de pasturatge lliure i un any de maduració.	
<i>Elaborat a 1.000 m pels pastors Jon i Martina</i>	
Formatge Idiazabal de pastor del "caserío Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	10 €
Teules i cigarrets de Tolosa . . . . .	7 €
Trufes al Sagardoz . . . . .	7 €
Quallada a l'estil Sagardi . . . . .	7 €
Arròs amb llet . . . . .	7 €
Maduixes saltejades amb almivar de txakoli i el nostre gelat de iogurt d'ovella . . . . .	7 €
Goxua, les postres basques dels festius . . . . .	7 €
Xocolata!!! . . . . .	10 €
Pastís prim de poma al Sagardoz . . . . .	10 €
Pastís de formatge de llet d'ovella latxa . . . . .	10 €

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

# VINS de POSTRES i LICORS

## VINS DE POSTRES



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . .	6 €
Urezi vendímia tardía de Itsas Mendi . . . . .	9 €
Moscatel vendímia tardía de Ochoa . . . . .	6 €
Six Grapes de Graham's . . . . .	8,50 €

## LICORS DEL PAÍS



Patxaran Baines . . . . .	4 €.	7 €
Patxaran Baines Oro . . . . .	5,50 €.	9,50 €
Aiguardent de txakoli Lamin Ura Talai Berri . . . . .	7 €	11 €
Aiguardent d'herbes Izarra verde . . . . .	6 €	10 €
Aiguardent d'herbes Izarra amarillo . . . . .	6 €	10 €
Licor de Sagardoz Zapiain . . . . .	6 €	9,50 €
Sagardoz Reserva Zapiain . . . . .	7,50 €.	11,50 €

Tots els preus inclouen l'IVA