

CURED Y PRESERVED SEAFOOD

SALAISONS ET CONSERVES

Anchovy <i>Anchois</i>	
Done Pedro –Hondarribia–	24
Maisor –Getaria–	20
Karmelo Toja –Bermeo–	22
Bonito tuna belly <i>Ventrèche de bonite</i>	
Olasagasti –Markina–	21

COLD STARTERS

ENTRÉES CRUES

Gillardeau No.2 Oysters, Served Natural – half dozen –	38
<i>Huîtres Gillardeau n° 2 - 1/2 douzaine -</i>	
Three Oysters	24
<i>Trio d'huîtres</i>	
With Tuna Bely	
À la ventrèche de thon	
With Ponzu sauce	
À la sauce ponzu	
Smoked with Espelette peppers	
Fumée au piment d'Espelette	
Calamary sashimi	17
<i>Sashimi de calamar</i>	
Bluefin tuna belly sashimi	25
<i>Sashimi de toro</i>	
Red mullet tataki	19
<i>Tataki de rouget</i>	
Bluefin tuna talo with Espelette mayonnaise – 3 pieces –	20
<i>Talo de thon rouge avec une mayonnaise au piment d'Espelette - 3 unités -</i>	
Tuna tartare, spicy	20
<i>Tartare de thon pimenté</i>	
Tartare of mature beef cow with Barbate almadraba tuna heart	27
<i>Tartare de boeuf avec un coeur de thon de la madrague de Barbate</i>	

WARM STARTERS

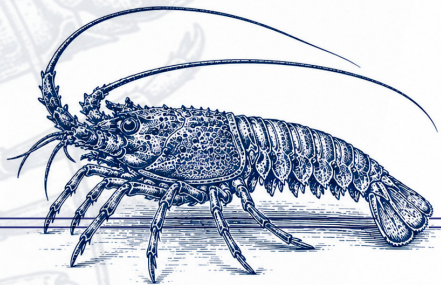
ENTRÉES CUITES

Grilled white prawns from Huelva.	31	Mussels with spicy tomato	20
<i>Crevette blanche de Huelva grillée</i>		<i>Moules à la tomate piquante</i>	
Grilled Yuburi razor clams	21	Itsas-Etxea fish soup	26
<i>Couteaux Yuburi grillés</i>		<i>Soupe de poisson Itsas-Etxea</i>	
Grilled cockles	29	Maskarada pork belly with Bonito	
<i>Coques grillées</i>		tuna pancetta	26
		<i>Ventrèche de porc Maskarada avec lardon de bonite</i>	

LOBSTER

HOMARD

Salpicón (chilled lobster salad)	78
<i>Salpicon</i>	
Hideki style Tataki	14 / 100g
<i>Tataki façon Hideki</i>	
Menorca style	90
<i>De Minorque</i>	
Arroz Caldoso (brothy rice)	96
<i>Avec du riz dans son jus de cuisson</i>	



SPINY LOBSTER

LANGOUSTE

Grilled	19 / 100g
<i>Grillée</i>	
Menorca style	19 / 100g
<i>De Minorque</i>	

HAKE KOKOTXAS

KOKOTXAS DE MERLU

Grilled KOFRADIA style	35
<i>Grillé façon KOFRADIA</i>	
Battered	35
<i>Pané</i>	
Trio (grilled – battered – green sauce)	35
<i>Trio (grillé – pané – sauce verte)</i>	

FISH

POISSON

Sea Bream	14 / 100g	Monkfish	10 / 100g
<i>Daurade</i>		<i>Lotte</i>	
Alfonsino	19 / 100g	Grouper	18 / 100g
<i>Béryx commun</i>		<i>Mérou</i>	
Turbot	12 / 100g	Sole	14 / 100g
<i>Turbot</i>		<i>Sole</i>	
Red Mullet	12 / 100g	Bluefin tuna spinal cut	25
<i>Rouget</i>		<i>Harmonica de thon rouge</i>	

MEAT

VIANDES

Aged Maskarada pork chop	24
<i>Txuleta Maskarada maturée</i>	
PREMIUM beef , aged	12 / 100g
(Minimum 6 weeks)	
<i>Boeuf PREMIUM maturé</i>	
(Au moins 6 semaines)	
Japanese Wagyu Sukiyaki	24 / 100g
(Minimum portion 200 gr)	
<i>Sukiyaki au boeuf wagyu japonais</i>	
(Portion d'au moins 200 g)	

SALADS AND VEGETABLES

SALADES ET LÉGUMES

Heirloom tomatoes with Ibarra peppers	14
<i>Tomates anciennes au piment d'Ibarra</i>	
Lettuce with onion.	8
<i>Laitue accompagnée d'oignon</i>	
Grilled baby leeks	14
<i>Petits poireaux grillés</i>	
Gernika peppers	16
<i>Piments de Gernika</i>	
Ibarra peppers	12
<i>Piments d'Ibarra</i>	

Our artisanal **sourdough bread**
with a 48-hour fermentation (*price per person*). 3,20
Notre pain au levain est artisanal
avec une fermentation de 48 heures (*prix par personne*)



Allergens: In case of food intolerances o allergies,
please inform to a member of staff
Allergie : en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, veuillez en informer
un membre du personnel du restaurant

Anisakis: All fish served raw has been previously frozen
in accordance with food safety regulations
Anisakis : tous nos poissons servis crus ont été préalablement congelés
conformément à la réglementation en vigueur

All prices include TAX
Tous les prix incluent la TVA

DESSERTS

DESSERTS

Betelu **ribons** 7
Petites brioches en forme de nœuds de Betelu

Aralar mountain **cheese** 18
 Made from raw milk of free-grazing Latxa sheep and aged for one year
 Produced at 1,000 m altitude by shepherds Jon and Martina
Fromage de montagne Aralar
Lait cru de brebis Latxa élevées en pâturage libre, affiné pendant un an
Préparé à 1 000 m d'altitude par les bergers Jon et Martina

Grilled **peach** with Betelu whipped cream 12
Pêches grillées à la crème de Betelu

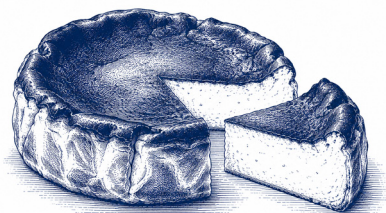
Roasted **pineapple** with Pierre Hervé 10
Ananas grillé Pierre Hervé

Basque **cheesecake** with blueberry coulis 11
Cheesecake avec un coulis de myrtilles

French **toast** with sheep's milk curd ice cream 11
Pain perdu avec une crème glacée au lait caillé

Thin **apple tart** with Sagardoz liqueur 12
Tarte fine aux pommes au Sagardoz

Chocolate truffles Sagardi style 8
Truffes au chocolat façon Sagardi



Allergens: In case of food intolerances o allergies, please inform to a member of staff
 Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimenticia comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

DESSERT WINES

VINS POUR LE DESSERT

Zapiain, **Bizi-Goxo** dessert cider 7
Zapiain, Bizi-Goxo, cidre pour dessert

Itsas Mendi, **Urezti** Late Harvest Wine 8
Itsas Mendi, Urezti, vendanges tardives

REGIONAL LIQUEURS

LIQUEURS DU PAYS



Baines patxarán (sloe berry liqueur) 4 7
Pacharan Baines

Baines, **Oro** patxarán (sloe berry liqueur) 5,5 9,5
Pacharan Baines, Étiquette Or

Talai Berri, **Lamin Ura** pomace brandy 7 11
Talai Berri, Lamin Ura eau-de-vie aux herbes

Izarra, **Green** herbal liqueur 6 10
Izarra, Verte eau-de-vie aux herbes

Izarra, **Yellow** herbal liqueur 6 10
Izarra, Jaune eau-de-vie aux herbes

Zapiain, **Sagardoz** liqueur 6 9
Zapiain, Sagardoz liqueur

Zapiain, **Sagardoz** white liqueur 7,5 11
Zapiain, Sagardoz blanc

Zapiain, **Sagardoz** Reserva liqueur 7,5 11
Zapiain, Sagardoz Reserva

All prices include TAX
 Tous les prix incluent la TVA