

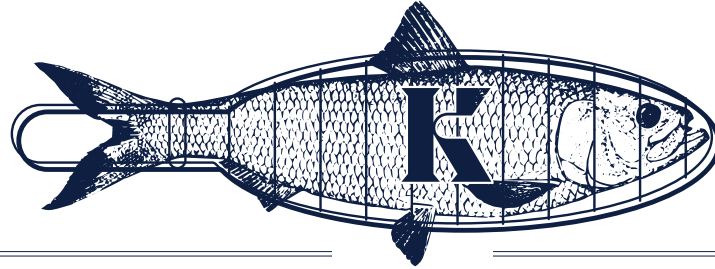
ENTRANTS EN CRU

Ostres Gillardeau ½ dotzena	38
Trio d' ostres	24
<i>En aguachile d'Espelette</i>	
<i>En tàrtar de tonyina vermella</i>	
<i>Amb moll de vaca</i>	
Tiradito de corball tatemat	26
Tiradito de moll amb "guindilla" d'Ibarra	18
Talo torrat de tonyina vermella amb maionesa d'Espelette	3u. 20
Pernil ibèric 100% gla D.O. Salamanca . . . 18 / 50 gr . . . 32 / 100 gr	
Anxoves en salaó netejades a mà	20
Ensaladilla amb gamba de Palamós i ventresca de bonítol	18
Navalles au vin blanc i Caviar Beluga.	45

ENTRANTS CUINATS

Escopinyes de la Ria d'Arousa	42
Txipiron d'ham	19
Kokotxas de lluç arrebossades, al pil-pil, graella	35
Gambes de Palamós	30
Ceps al foc	28
Verdures de temporada	22
Sopa de peix a la donostiarra	22
Arròs cremós de gamba de Palamós	34
Potxes amb cloïsses	32

Tots els preus inclouen l'IVA



LLAMÀNTOL

Salpicó	90
Graella	16 / 100g
Suquet	110
Menorquina	110
Xili	90
En arròs caldós	120

LLAGOSTA

Graella	19 / 100g
Menorquina	19 / 100g

TONYINA

Txuleton del mar. Tonyina bluefin amb salsa Iñaki	38
---	----

PEIX

Besuc	16 / 100g	Corball	32
Virrei	19 / 100g	Rap	10 / 100g
Turbot	14 / 100g	Mero	18 / 100g
Roger	12 / 100g	Llenguado	16 / 100g

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

LES CARNS

TXULETON

Vaca rubia gallega PREMIUM madurada	18 / 100g
<small>(mín. 6 setmanes)</small>	

WAGYU

Wagyu japonès	28 / 100g
<small>Ració mínima 200gr</small>	

AMANIDES

Enciam d'Hernani	10
Esqueixada empedrada de mongeta del ganxet amb bacallà	16

ACOMPANYAMENTS

Pebrots del piquillo estil Tolosa	16
Patates fregides artesanes	8

VEGETARIANS

Pregunta al nostre chef

PER ALS "TXIKIS" & GRUPS

Pregunta al nostre personal per l'oferta

MENÚ DEGUSTACIÓ



Mantega artesana de Betelu amb cendre d'algues

.

Musclo en escabetx casolà

.

Navalles crues *au beurre blanc* i caviar beluga

.

Salpicó de llamàntol

.

Cloïsses en salsa verda

.

Sopa de peix dels arrantzales

.

Kokotxas de lluç

.

Peix salvatge a la brasa

—

Alaska, les nostres postres emblemàtiques

170 €

Preu per persona. Mínim dues persones. Taula completa

KRESALA

— BASCOS AL FOC —

POSTRES

Flam	11
Maduixes amb nata	11
Pinya a la graella amb rom nicaragüenc	11
Alaska, les nostres postres emblemàtiques	11
<i>Mínim 2 persones. Preu per persona</i>	
Textures de xocolata	11
Tall de nata, com quan érem petits	9
Stilton	12
<i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, Nottinghamshire</i>	

VINS DE POSTRES

Oloroso 15 Años.	10
Bodega El Maestro Sierra (DOP Jerez-Xeres-Sherry)	
<i>Palomino fino</i>	
Graham's 10 Años Tawny Port.	10
Graham's (Vinho do Porto - Portugal)	
<i>Alicante Bouschet, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca</i>	
2º Grand Cru 2017.	12
Château Doisy-Vedrines (AOP Sauternes)	
<i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	
Poley Palo Cortado en Rama 25 Años	18
Toro Alabá (DOP Montilla-Moriles)	
<i>Pedro Ximénez</i>	
Aszú 5 Puttonyos 2017.	22
Château Dereszla (DHC Tokaji Aszú)	
<i>Furmint, Harslevelü</i>	
Noé VORS PX	30
González Byass (DOP Jerez-Xeres-Sherry)	
<i>Pedro Ximénez</i>	