

## ENTRANTES EN CRUDO

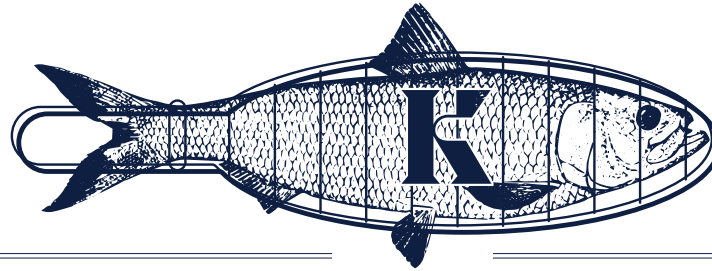
<b>Ostras</b> Gillardeau . . . . . ½ docena	38
Trío de <b>ostras</b> . . . . .	24
<i>En aguachile de Espelette</i>	
<i>En tartar de atún rojo</i>	
<i>Con tuétano de vaca</i>	
Tiradito de <b>corvina</b> tatemado . . . . .	26
Tiradito de <b>salmonete</b> con guindilla de Ibarra . . . . .	18
Talo tostado de <b>atún</b> rojo con mayonesa d'Espelette . . . . . 3u.	20
<b>Jamón ibérico</b> 100% bellota D.O. Salamanca 18 / 50 gr . 32 / 100 gr	
<b>Anchoas</b> en salaón limpiadas a mano . . . . .	20
Ensaladilla con <b>gamba</b> de Palamós y ventresca de bonito . . . . .	18
<b>Navajas</b> au vin blanc y Caviar Beluga . . . . .	45

## ENTRANTES COCINADOS

<b>Berberechos</b> de la Ría de Arousa . . . . .	42
<b>Chipirón</b> de anzuelo . . . . .	19
<b>Kokotxas</b> de merluza rebozadas, parrilla y al pil-pil . . . . .	35
<b>Gambas</b> de Palamós . . . . .	30
<b>Setas</b> al fuego . . . . .	28
<b>Verduras</b> de temporada . . . . .	22
<b>Sopa</b> de pescado a la donostiarra . . . . .	22
Arroz cremoso de <b>gamba</b> de Palamós . . . . .	34
<b>Pochas</b> con almejas . . . . .	32

Todos los precios incluyen el IVA

## LA PARRIL LA VASCA



### BOGAVANTE

Salpicón . . . . .	90
Parrilla . . . . .	16 / 100g
Suquet . . . . .	110
Menorquina . . . . .	110
Chili . . . . .	90
En arroz caldoso . . . . .	120

### LANGOSTA

Parrilla . . . . .	19 / 100g
Menorquina . . . . .	19 / 100g

### ATÚN

Txuleton del mar. Atún bluefin con salsa Iñaki . . . . .	38
--	----

## PESCADO

Besugo . . . . .	16 / 100g	Corvina . . . . .	32
Virrey . . . . .	19 / 100g	Rape . . . . .	10 / 100g
Rodaballo . . . . .	14 / 100g	Mero . . . . .	18 / 100g
Salmonete . . . . .	12 / 100g	Lenguado . . . . .	16 / 100g

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimenticia comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

## LAS CARNES

### TXULETON

<b>Vaca rubia gallega PREMIUM</b> madurada . . . . .	18 / 100g
<i>(mín. 6 setmanas)</i>	

### WAGYU

<b>Wagyu japonés</b> . . . . .	28 / 100g
<i>Ración mínima 200gr</i>	

## ENSALADAS

<b>Lechuga</b> de Hernani . . . . .	10
<b>Esqueixada</b> empedrada de judía del ganxet con bacalao . . . . .	16

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>Pimientos</b> del piquillo estilo Tolosa . . . . .	16
<b>Patatas</b> fritas artesanas . . . . .	8

### VEGETARIANOS

*Pregunta a nuestro chef*

### PARA LOS "TXIKIS" & GRUPOS

*Pregunta a nuestro personal por la oferta*

# MENÚ DEGUSTACIÓN



Mantequilla artesana de Betelu con ceniza de algas

.

Mejillón en escabeche casero

.

Navajas crudas con *beurre blanc* y caviar beluga

.

Salpicón de bogavante

.

Almejas en salsa verde

.

Sopa de pescado de los arrantzales

.

Kokotxas de merluza

.

Pescado salvaje a la brasa

—

Alaska, nuestro postre emblemático

170 €

Precio por persona. Mínimo dos personas. Mesa completa

**KRESALA**

— BASCOS AL FOC —

# POSTRES

Flan . . . . .	11
Fresas con nata . . . . .	11
Piña a la parrilla con ron nicaragüense . . . . .	11
Alaska, nuestro postre emblemático. . . . .	11
<i>Mínimo 2 personas. Precio por persona</i>	
Texturas de chocolate . . . . .	11
Corte de nata, como cuando éramos pequeños . . . . .	9
Stilton . . . . .	12
<i>Productor Billy Kevan de Colston Basset, Nottinghamshire</i>	

# VINOS DE POSTRE

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>	