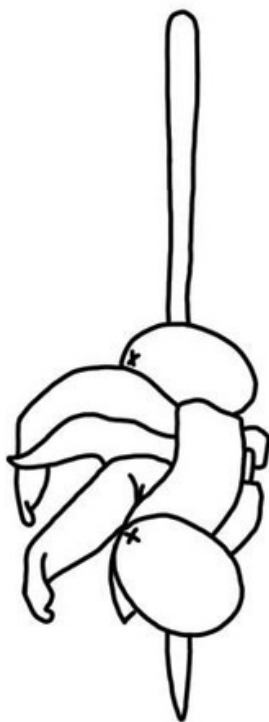
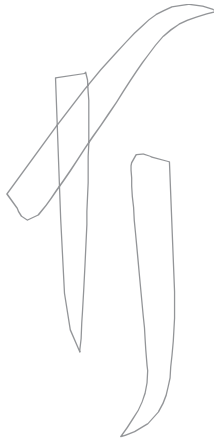


Nuestro instinto nos pedía
rendir homenaje a todos los
productores, agricultores,
pastores y artesanos que a
través de su esfuerzo y trabajo,
han logrado forjar y sembrar las
semillas de una cultura de
entorno y respeto al producto...





Nuestra carta está sujeta a cambios estacionales
para garantizar que nuestros productos sean de
temporada.

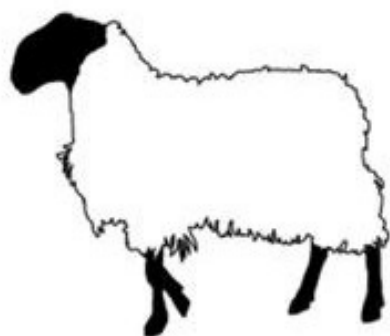


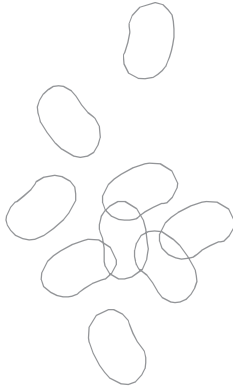
Gilda Joxefa (2uds) ^{1, 4, 11}	5,50 €
Pan soplado relleno de mahonesa de piparras, anchoa en salazón, crema de aceituna y perlas de aceite	
Talo de Morcilla de Orio (2uds)	10,00 €
Pimiento de cristal y jengibre	
Matrimonio anchoa-boquerón (4uds) ^{1, 4}	17,00 €
Sobre pan cristal asado, tomate seco hecho en casa	
Tartar de vaca vieja (2uds) ^{1, 3, 6, 9, 10, 14}	21,00 €
Ginger scallion sobre tosta de avena	
Pani puri de láctico de jamón (4uds) ^{1, 7, 14}	10,00 €
Puerros pochados de Mendavia (4uds) ³	15,00 €
Mayonesa de trufa, sal de jamón, cebollino, brotes y perlas de aceite	
Tortilla de txangurro a la donostiarra ^{2, 3}	23,50 €
Falso risotto ^{1, 6, 7}	13,50 €
Queso Idiazabal y setas	
Porrusalda ^{3, 7}	15,00 €
Yema de huevo de caserío y espuma de patata trufada	





Salmonete en tempura ^{1,4}	26,00 €
Jugo de pimienta asado	
Merluza ^{1, 3, 4, 11, 13}	23,00 €
Crujiente con salsa verde	
Bacalao ⁴	23,00 €
Asado y piperrada	
Corvina ^{4, 7}	20,00 €
Asada y Toffee de guisante	
Pescado de Lonja ^{4, 11}	S/M
A la parrilla	





Ciervo ^{6, 7, 11}

24,00 €

Ajete asado, queso crema con albahaca, tomillo y romero

Onglet de vaca ^{1, 6, 10}

40,00 €/500gr

Chimichurri de cebolletas y jengibre

Codorniz de las Landas ^{7, 8}

16,00 €

Estofada

Carré de cordero lechal ¹¹

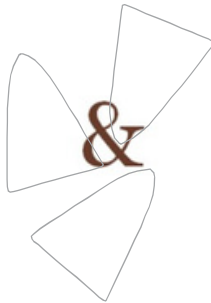
22,00 €

Glaseado con salsa de pimienta

Txuleta de Vaca vieja

68,00 €/kg

A la parrilla, razas Simmenthal o Holstein (maduración aprox.35 días)



Pimientos de piquillo asado

9,00 €

Al estilo Casa Julián de Tolosa

Ensalada de Lechuga de caserío

5,00 €

Variedad Batavia con cebolleta y vinagreta



Postres

A decorative graphic consisting of several small, light-colored circles arranged in a cluster to the right of the word 'Postres'.

Pastel vasco ^{1, 3, 7, 14}	9,50 €
De Gorrotxategi, Tolosa	
Pastel vasco de chocolate ^{1, 3, 7, 14}	9,50 €
De Gorrotxategi, Tolosa	
Fresa&Frambuesa	8,00 €
Helado de fresa natural con coulis de frambuesa	
Espuma de crema catalana ^{3, 7}	9,00 €
Con helado de toffee y sal de añana	
Torrija caramelizada ^{1, 3, 7, 14}	9,50 €
Crema de almendra y ron blanco	
Tabla de quesos artesanos ⁷	15,00 €

* todos los helados están producidos artesanalmente por el Obrador Grate, La Rioja

Pan	2,00 €
Pan sin gluten	3,50 €
Agua filtrada	2,00 €



- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1 Contiene gluten | 8 Apio |
| 2 Crustáceos | 9 Mostaza |
| 3 Huevos | 10 Granos de sésamo |
| 4 Pescado | 11 Dióxido de azufre/sulfitos |
| 5 Cacahuetes | 12 Altramuces |
| 6 Soja | 13 Moluscos |
| 7 Lácteos | 14 Frutos de cáscara |

