

Entrantes

Starters	1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4u. / 8u.) (8, 14, 6) <i>Iberian ham croquettes</i>	6,00 €	12,00 €
Jamón "Carrasco" ibérico de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>	18,00 €	29,00 €
Pan de cristal con tomate y aceite arbequina "Artajo" (6, 8, 11, 5) <i>Crunchy bread with tomato and "Artajo" arbequina oil</i>		9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Natural Navarra txistorra</i>	8,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (14, 6, 10, 7) <i>Tuna salad from our coast</i>	9,00 €	15,00 €
Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 8, 7) <i>Mushroom and fungus ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace juice</i>	13,00 €	24,00 €
Sopa de pescado tradicional donostiarra (10, 7, 6) <i>Traditional fish soup from San Sebastián</i>		14,00 €

Principales

Main courses		
Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al Espelette (10, 14, 8, 6) <i>Ajoarriero-style cod with a 65° egg and toasted Espelette breadcrumbs</i>		18,00 €
Merluza asada con vinagreta de cítricos y mayonesa de ajo negro (10, 8, 14, 7) <i>Roasted hake with citrus vinaigrette and black garlic mayonnaise</i>		25,00 €
Secreto "Basatxerri" asado lentamente, apionabo y chimichurri (7, 9, 12, 8, 14, 6, 13) <i>Slow-roasted "Basatxerri" pork secreto, with celeriac and chimichurri</i>		25,00 €
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré de patata (8, 7) <i>Beef cheek stewed in red wine, served with mashed potatoes</i>		27,00 €

Postres

Desserts		
Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (6, 11, 8, 2, 5) <i>Caramelized brioche French toast, milk ice cream, and peach jam</i>		8,00 €
Bizcocho tierno de chocolate, toffee salado, almendra y vainilla (8, 14, 6, 5, 7) <i>Soft chocolate sponge cake, salted toffee, almond, and cinnamon</i>		8,00 €
Sorbete de plátano-naranja con yogur cremoso y galleta bretona (8, 14, 6, 5, 7) <i>Banana-orange sorbet with creamy yogurt, tea gel, and butter crumble</i>		8,00 €
Quesos locales seleccionados (8) <i>Selected local cheeses</i>		15,00 €
Servicio de pan / <i>Bread service</i>		1,20 €

Alérgenos / Allergens

1 ALTRAMUCES LUPINS	2 CACAHUETES PEANUTS	3 APIO CELERY	4 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	5 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	6 GLUTEN GLUTEN	7 SULFITOS SULFITES	8 LECHE MILK	9 MOSTAZA MUSTARD	10 PESCADO FISH	11 SÉSAMO SESAME	12 SOJA SOY	13 MOLUSCOS MOLLUSK	14 HUEVO EGG
---------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------	---------------------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	------------------------	-------------------	---------------------------	--------------------