

ENTRANTES EN CRUDO

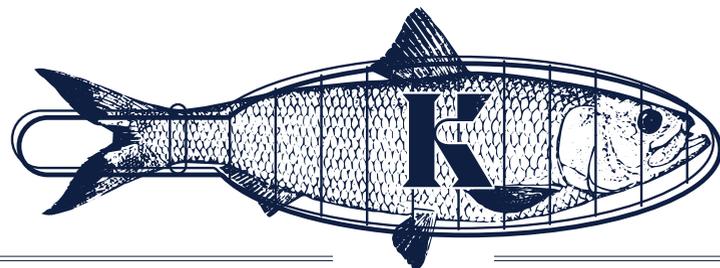
Ostras Gillardeau ½ docena	38
Trío de ostras	24
<i>En aguachile de Espelette</i>	
<i>En tartar de atún rojo</i>	
<i>Con tuétano de vaca</i>	
Tiradito de corvina tatemado	26
Tiradito de salmonete con guindilla de Ibarra	18
Talo tostado de atún rojo con mayonesa d'Espelette 3u.	20
Jamón ibérico 100% bellota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

ENTRANTES COCINADOS

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

Todos los precios incluyen el IVA

LA PARRILLA VASCA



BOGAVANTE

Salpicón	90
Parrilla	16 / 100g
Menorquina	110
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

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

WAGYU

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

ENSALADAS

Lechuga de Hernani	10
Esqueixada empedrada de judía del ganxet con bacalao	16

ACOMPAÑAMIENTOS

Pimientos del piquillo estilo Tolosa	16
Patatas 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>	