

COLLECTIF CULINARIA

DOMAINE DE GAZTELUR

LA CARTE DE SAISON

POUR COMMENCER

- PAN CON TOMATE SECO ET AÏOLI – 9,50€
- IAMBON IOSELITO 24 MOIS (100 GR) – 28€
- MOIAMA DE THON ROUGE – 22€
- POULPO SECO, HUILE D'OLIVE, COLATURA – 26€
- ANCHOIS GETARIA FUMÉS – 19€
- ANCHOIS BAKIO '00 – 32€
- ANCHOIS BAKIO '00 PREMIUM AGUR – 48€
- KOKOTXAS A LA BRAISE – 36€
- TRUITE BASQUE FUMÉE SEMI-GRAVLAX – 22€
- SALPICÓN DE HOMARD – 32€
- TARTARE DE LOUVINE, AIO BLANCO – 24€
- AUBERGINES, FOIE DE CANARD, ROQUEFORT – 29€
- ASPERGES BRAISÉES, CRÈME BRÛLÉE DUKKA – 22€
- POIREAUX À LA BRAISE, SAUCE ROMESCO, ANCHOIS – 26€
- CARPACCIO DE LANGOUSTINE – 36€

ARROCES SECOS (riz) SANS GLITEN ou FIDEUA (nêtes) (POUR 2 MINIMUM)

- VÉGÉTAL – 27€ (prix par personne) (végétarien)
- MER – 33€ (prix par personne)
- PRESA DE BOEUF – 37€ (prix par personne)
- CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS – 39€ (prix par personne)

POTISSONS À LA BRAISE

- POULPE, ESPUMA DE POMME DE TERRE – 2
- TURBOT ENTIER À PARTAGER – 102€ /KG

VIANDES À LA BRAISE

- PRESA DE BŒUF (~280G) – 36€
- TXULETA (~1KG) – 90€
- RIS DE VEAU – 42€

ACCOMPAGNEMENTS

- POMMES DE TERRE CONFITES – 10€
- PIOUILLOS – 16€
- SALADE VERTE – 6€

POUR TERMINER

- ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES – 15€
Gabatxo Ascaïn
- FRAISES AU VINAIGRE DE COING,
CHANTILLY AU MIEL – 13€
- RITZ AU LAIT CARAMELISÉ – 12€
- TOCINO DE CIELO, MISO, CHANTILLY
ET COMBAVA – 11€
- CHOCOLAT NOIR, PAIN DE SEIGLE AUX ÉPI-
PIMENT D'ESPELETTE ET HUILE D'OLIVE – 1

DAVID GONZALEZ – Chef de cuisine

BORJA SUSTILLA BONILLA – Restaurant TULA (1 Étoile Michelin)

OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI MIDIS ET SOIRS, FERMÉ LE DIMANCHE, LUNDI ET MARDI

WWW.GAZTELUR.COM – RESTAURANT@GAZTELUR.COM

29€

CES
1€