

# GAZTELUR

## **EMPEZANDO EL PASEO... (para compartir o no...)**

\*Pâté en croûte "Maison Tripa" (Saint-Pée-Sur-Nivelle)  
y encurtido de la casa  
35€

Surtido de ibéricos "Carrasco"  
Lomo, salchichón, chorizo  
36€

Jamón Bellota 100% Ibérico "Carrasco"  
42€

Anchoas premium "Agur" Gaztelur selección (primavera 2025)  
36€

\*Rabas frescas de calamar de anzuelo  
26€

Quisquillas de Santa Pola marinadas, con escabeche "landes"  
29€

## **CONTINUAMOS CON LOS ENTRANTES DE TEMPORADA...**

Terrina de foie gras "maison Mitteault", gelée de patxaran y  
manzana  
36€

\*Ravioli de brandada de bacalao, veloute fina de ajos  
nuevos  
28€

Puerros nuevos, crema de verduras, "beurre blanc" de estragón  
26€

Asparagus blancas de las Landas, sabayon de trufa y regaliz  
24€

"Saint Jacques" ahumadas, ajo blanco de boletus, crema de trufa  
29€

Crudo de lubina a la "bilbaína"  
28€

## **CONTEMPLANDO NUESTROS MARES...**

\*Merluza de anzuelo en salsa verde con berberechos  
39€

Pulpo de roca a la brasa,  
berenjenas ahumadas, "beurre blanc" de ceniza  
38€

Lomo de merluza asada al "all i perbre", cañailas  
39€

Bogavante azul, rajout col, salsa de capuchinas  
52€

Pescado de lonja, según disponibilidad  
36€

## **UNA MIRADA HACIA LA TIERRA...**

Presa de cerdo ibérico "Carrasco" a la brasa,  
setas de temporada y crema anisada de boniato  
44€

Carrillera de ternera Black Angus guisada  
con cremoso de tubérculos, jugo de  
Oporto 42€

\*Callos de ternera guisados a la Madrileña  
32€

Solomillo inspiración Rossini, foie gras, salsa de trufa y Oporto  
48€

Tartar de vaca a nuestra manera  
36€

## **DEL DELTA DEL EBRO, EL GRANO DE ARROZ...**

*(minimo 2 personas)*

Arroz de las Landas seco al horno, pato, pochas con verduras de temporada  
28€ /PP (suplemento foie +6€)

Arroz de presa ibérica "Carrasco"  
con garbanzos y ajos tiernos  
36€ /PP