



POUR COMMENCER AVEC NOS ENTREES DE SAISON...

Salade de tomate de saison de notre « maraicher d'Arcangues »
24€

Les œufs mimosa de Gaztelur un hommage à nos
traditions (Quatre pièces)
20€

Ensaladilla de petite pomme de terre , émincé de txangurro frais et pickels
de légumes
36€

Soupe froide de tomate à la façon d'un Gazpacho et ses tomates cerises
de notre maraicher d'Arcangues
26€

Tartare de bonite de Cantabrique et sa crème d'ajo blanco
31€

Terrine de foie gras fait maison , gelée de Patxaran et condiment
pomme 36€

Caviar Ossetra Tsar Impérial de la maison Petrossian
50 grammes / 140€

POUR CONTINUER LA BALADE... (à partager ou pas...)

*Rabas (calamars frais de ligne frits)
26€

*Pâté en croûte "Maison Tripa" (Saint-Pée-Sur-Nivelle)
et pickles maison
35€

Jambon Bellota 100% Ibérique "Carrasco"
42€

Anchois premium "Agur" Gaztelur sélection
(6 pièces Printemps 2026)
36€

Quisquillas de Santa Pola marinées, à « la bilbaína »
29€

Carpaccio de bar de la rochelle et huile de figuier
28€

UN REGARD VERS LA MER...

*Filet de merlu de ligne en sauce verte et coques
39€

Poulpe de roche grillé, aubergines fumées et beurre blanc
cendré 40€

Filet de merlu de ligne "All i pebre", bulots
39€

Homard bleu de Bretagne rôtie, chou, sauce
capucine 52€

Poisson du jour, selon arrivage
se rapprocher de l'équipe de salle

UN REGARD VERS LA TERRE...

Tartare de bœuf à notre façon
39€

Presa de porc Ibérique "Carrasco" grillée,
champignons de saison et crème anisée de patate
douce 44€

Côte de bœuf « Txuleta » maturée. Grillé à
la braise et ses garnitures du moment
105€ /kg

*Tripes de boeuf mijotées à la Madrilenia
32€

Tournedos façon Rossini, foie gras, sauce à la truffe et
porto 49€

AU DELTA DE L'EBRE, D'OÙ VIENT LE GRAIN DE RIZ... (Minimum pour 2 personnes)

Riz de presa Ibérique "Carrasco", pois chiches et ail
frais 36€ /PP

Riz de la mer, chipiron oignon rouge, carabinero
49€ /PP