GAZTELUR

EMPEZAMOS CON LOS ENTRANTES DE TEMPORADA…

Huevos “mimosa” rellenos Gaztelur, homenaje a la tradición (cuatro piezas) *
24€

Ravioli fresco de bacalao y puerro, cremas de ajos nuevos y patata
28€

Alcachofas navarras estofadas, cremoso de foie y trufa
32€

Puerros nuevos, beurre blanc de estragón, caviar de lucio ahumado “Maison Petrossian”
28€

Carpaccio de lubina de anzuelo de La Rochelle “a la Bilbaina” y aceite de higuera
34€

Terrina casera de foie gras, gelée de patxaran “Maison Brana” y manzana
39€

Vieiras ahumadas, ajoblanco de boletus, crema trufada, higos escabechados y caviar “Maison Petrossian”
46€

Rabas frescas de calamar de anzuelo
26€

Pâté en croûte “Maison Tripa” (Saint-Pée-sur-Nivelle) y encurtidos de la casa
35€

Anchoas premium “Agur” selección Gaztelur (seis piezas primavera 2026)
36€

Jamón Bellota 100 % ibérico 24 meses “Carrasco”
39€

CONTEMPLANDO NUESTROS MARES…

Merluza de anzuelo en salsa de champagne y quisquillas de “Santa Pola”
42€

Cigalas del Sudouest asadas, salsifís y cremoso de castañas
52€

Lomo de merluza de anzuelo asada al “All i perbre” con cañaillas
39€

Pulpo de roca a la brasa, berenjenas ahumadas, “beurre blanc” de ceniza
42€

UNA MIRADA HACIA LA TIERRA…

Tartar de vaca a nuestra manera *
39€

Callos de ternera guisados a la madrileña
32€

Solomillo inspiración Rossini, foie gras, salsa de trufa y Oporto
49€

Presa de cerdo ibérico “Carrasco” a la brasa, setas de temporada y crema anisada de boniato
46€

Carrillera de ternera “Black Angus” guisada con cremoso de tubérculos y jugo de oporto
42€

DEL DELTA DEL EBRO, EL GRANO DE ARROZ…

(mínimo 2 personas)

Arroz de las Landas seco al horno, pato, foie gras, pochas y verduras de temporada
34€ /PP

Arroz de carabinero y chipirón de anzuelo
49€ /PP

GAZTELUR

POUR COMMENCER, NOS ENTRÉES DE SAISON…

Œufs “mimosa” Gaztelur, un hommage à la tradition (quatre pièces) *
24€

Raviolis frais de morue et poireau, crèmes d'ail nouveau et de pomme de terre
28€

Artichauts de Navarre étuvés, crémeux de foie gras et truffe
32€

Poireaux nouveaux, beurre blanc à l'estragon, caviar de brochet fumé “Maison Petrossian”
28€

Carpaccio de bar de ligne de La Rochelle “a la Bilbaina” et huile de figuier
34€

Terrine de foie gras maison, gelée de patxaran “Maison Brana” et pomme
39€

Saint-Jacques fumées, ajoblanco de cèpes, crème truffée, figues marinées et caviar “Maison Petrossian”
46€

Rabas fraîches de calmars de ligne
26€

Pâté en croûte “Maison Tripa” (Saint-Pée-sur-Nivelle) et pickles maison
35€

Anchois premium “Agur”, sélection Gaztelur (six pièces, printemps 2026)
36€

Jambon Bellota 100 % ibérique 24 mois “Carrasco”
39€

EN CONTEMPLANT NOS MERS…

Merlu de ligne, sauce champagne et quisquillas de “Santa Pola”
42€

Langoustines du Sud-Ouest rôties, salsifis et crémeux de châtaignes
52€

Dos de merlu de ligne rôti façon “All i perbre”, bulots
39€

Poulpe de roche grillé à la braise, aubergines fumées et “beurre blanc” cendré
42€

UN REGARD VERS LA TERRE…

Tartare de bœuf à notre façon *
39€

Tripes de veau mijotées à la madrilène
32€

Filet de bœuf d'inspiration Rossini, foie gras, sauce à la truffe et au porto
49€

Presa de porc ibérique “Carrasco” grillée à la braise, champignons de saison et crème anisée de patate douce
46€

Joue de veau “Black Angus” mijotée, crémeux de tubercules et jus au porto
42€

DU DELTA DE L'EBRE, LE GRAIN DE RIZ…

(minimum 2 personnes)

Riz des Landes séché au four, canard, foie gras, haricots blancs frais (pochas) et légumes de saison
34€ /pers.

Riz au gambon rouge (carabinero) et chipirons de ligne
49€ /pers.

GAZTELUR

TO START, OUR SEASONAL STARTERS…

Stuffed “mimosa” eggs Gaztelur, a tribute to tradition (four pieces) *
24€

Fresh cod and leek ravioli, young garlic and potato creams
28€

Braised Navarre artichokes, foie gras and truffle cream
32€

New-season leeks, tarragon beurre blanc, smoked pike caviar “Maison Petrossian”
28€

Line-caught sea bass carpaccio from La Rochelle “a la Bilbaina” with fig-leaf oil
34€

Homemade foie gras terrine, patxaran jelly “Maison Brana” and apple
39€

Smoked scallops, porcini ajoblanco, truffle cream, pickled figs and caviar “Maison Petrossian”
46€

Fresh line-caught squid rabas
26€

“Maison Tripa” pâté en croûte (Saint-Pée-sur-Nivelle) with homemade pickles
35€

Premium “Agur” anchovies, Gaztelur selection (six pieces, spring 2026)
36€

100% Iberian Bellota ham, 24 months “Carrasco”
39€

GAZING AT OUR SEAS…

Line-caught hake in champagne sauce with quisquillas from “Santa Pola”
42€

Roasted langoustines from the Sud-Ouest, salsify and chestnut cream
52€

Roasted line-caught hake loin “All i perbre” with whelks
39€

Rock octopus grilled over embers, smoked aubergines, ash “beurre blanc”
42€

A LOOK TOWARDS THE LAND…

Beef tartare our way *
39€

Veal tripe stew, Madrid-style
32€

Rossini-inspired beef fillet, foie gras, truffle and port sauce
49€

Iberian pork presa “Carrasco” grilled over embers, seasonal mushrooms and aniseed sweet potato cream
46€

“Black Angus” veal cheek braised with root vegetable cream and port jus
42€

FROM THE EBRO DELTA, THE GRAIN OF RICE…

(minimum 2 people)

Oven-baked dry rice from Les Landes, duck, foie gras, fresh white beans (pochas) and seasonal vegetables
34€ /person

Carabinero prawn and line-caught baby squid rice
49€ /person