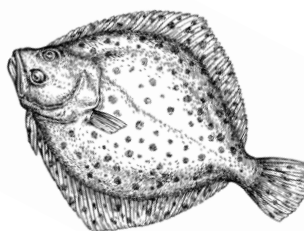


La carta



Txuleton Vasco.



a la parrilla.



Para empezar

Ostras Guillardieu nº 2 (Unidad).....	5,50 €
Anchoas del cantábrico.....	14,00 €
Jamón Ibérico 5J G.R.....	22,00 €
Surtido de quesos	17,50 €



Carpaccio de gambón con salsa coral.....	21,00 €
Ceviche de vieiras.....	24,50 €
Tartar de ventresca de atún	26,75 €



Ensalada Neska (Escarola, anchoas i espárragos)	14,00 €
Esqueixada.....	14,50 €
Tomate con ventresca de atún.....	16,00 €



Espárragos de Navarra templados	16,00 €
Verduras frescas braseadas	16,00 €
Huevos estrellados sobre crema de patata trufada y jamón.....	16,00 €
Tortilla de bacalao	15,50 €
Txistorra de getaria braseada	12,00 €



Pan Joxemari con tomate y aceite de oliva	5,50 €
---	--------

Precios con IVA

En caso de cualquier tipo de intolerancia o alergia alimentaria comuníquese a algún miembro del restaurante



Carnes

Steak tartar de Wagyu	25,50 €
Tataki de vaca vieja	25,00 €
Entrecot angus parrilla (250 gr.)	28,00 €
Solomillo de vaca vieja	26,00 €
Solomillo de vaca vieja con foie	29,50 €
Carrillera de vaca confitada	18,00 €



Piezas a compartir (de 950 a 1.400 gr.)

Seleccionamos nuestras razas y cortes de carne de entre los mejores productores nacionales.
Las asamos en nuestro horno parrilla **JOSPER** para sacarle todo su sabor y jugosidad.

T. Bone de vaca vieja madurada 50 días	5,75 € / 100g.
Vaca vieja "Lurra" madurada 35 días.....	4,50 € / 100g.
Txuleta de Wagyu nacional madurada 40 días	9,30 € / 100g.



Guarniciones

Ensalada de hojas de lechuga y cebolla	6,50 €
Pimientos del piquillo a la parrilla	7,00 €
Puré patatas trufado	7,50 €
Patatas fritas	6,50 €

Precios con IVA

En caso de cualquier tipo de intolerancia o alergia alimentaria comuníquese a algún miembro del restaurante



Arroces

Arroz meloso de secreto Ibérico (2 personas)	26,00€ / persona
Arroz con gambas y vieiras “socarrat” (2 personas)	26,00€ / persona



Pescados

Lomo de bacalao frito con pimientos piquillo	19,00€
Pulpo Neska con puré de patatas trufadas	22,00€
Bacalao al pil pil	22,00€
Kokochas de bacalao al pil pil	22,00€
Vieiras con foie fesco	26,00€



Rodaballo a la donostiarra	22,00€
Dorada a la donostiarra	24,00€

A la donostiarra o estilo Orio.

Se cocina con asado previo de la pieza en parrilla y el posterior salseado con el refrito de ajo, guindilla y vinagre de txakolí.



Guarniciones

Ensalada de hojas de lechuga y cebolla	6,50 €
Pimientos del piquillo a la parrilla	7,00 €
Puré patatas trufado	7,50 €
Patatas fritas	6,50 €

Precios con IVA

En caso de cualquier tipo de intolerancia o alergia alimentaria comuníquese a algún miembro del restaurante