

para
PICAR

Ventresca de bonito y anchoa de Getaria 16 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate
y guindilla de Ibarra 22 €

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio 18 €
Paté de campaña de Ibai al horno de leña 12 €

Txistorra de Orio a la parrilla 8 €
Croquetas de jamón ibérico 12 €
Morcilla vizcaína a la parrilla 14 €

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación 2,50 €

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani 4 € (1/2 ración) . . 7 €
Queso Idiazabal, espinacas y nueces 10 €



Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

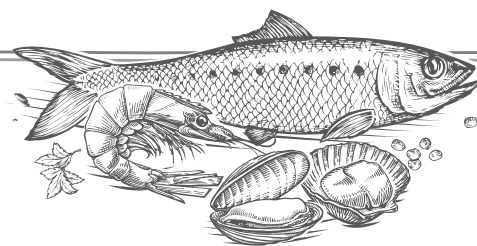
de TEMPORADA

Puerrito de Zarautz a la parrilla 10 €
Alubia "nueva" de Tolosa con guarnición . . 22 €
—procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde—
Pochas de Tudela con panceta 20 €
Alcachofas de la huerta de Tudela
a la parrilla con jamón ibérico 16 €
Verduras de la huerta de Tudela
—cardo, borraja, alcachofa, acelga y punto—. . . 17 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Lomo de merluza de Pasaia con almejas . . 28 €
Bacalao 26 €



Procedente de los puertos vascos, sin intermediarios.
Del barco pesquero a nuestra parrilla

Pregúntanos por los pescados del día

Cogote de merluza (recomendado para 2-3 personas) 64 €
Rape negro 9 € / 100g
Rodaballo 10 € / 100g
Besugo 12 € / 100g

CARNES

Magret de pato de Iparralde
con manzana de sidra 22 €
Costilla de cerdo de caserío 24 €
Mollejas de ternera
con alcachofas 28 €
Nuestro tataki vasco de vaca vieja 28 €

TXULETON

En IRATI ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor. Carnes rojas que, al contacto con la brasa de encina se

expresan de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Vaca vieja 7,50 € / 100g 1000 - 1300g

La cocina de la
ABUELA

Sopa de pescado a la donostiarra 16 €
Tortilla de bacalao estilo "Roxario" 14 €
Tortilla de anchoa fresca del día 14 €
Almejas en salsa verde 22 €
Txangurro de buey de mar a la donostiarra 24 €
Anchoas frescas del día a la bermeana 16 €
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain) 21 €
Merluza rebozada y frita 26 €
Txipirones rellenos en su tinta 26 €
Tartar de vaca vieja 18 €
Callos y morro a la riojana 20 €
Manitas de cordero lechal al pimiento Espelette . . 22 €
Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa 29 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani 4 € (1/2 ración) . . 7 €
Patatas al estilo Sagardi 6,50 €
Pimientos del piquillo estilo Tolosa 14 €

VEGETARIANOS

Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS"

Pregunta a nuestro personal por la oferta infantil

PARA GRUPOS

Pregunta a nuestro personal por la oferta para grupos

Todos los precios incluyen el IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ ASTIGARRAGA

“Gastronomía vasca de sidrería: bacalao, queso y nueces, la mejor carne a la parrilla... todo al centro y para compartir. ¡Pura tradición!”

Txistorra de Orio frita



Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito de sidrería
(o como en Zapiain)

Txuleton de **vaca vieja**
— aprox. 550 gr. por persona —



Degustación de
quesos artesanos vascos

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

— 58 € —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

Degustación de quesos artesanos vascos (para 2 personas)	14 €
Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor del caserío "Etxeberrigaraia", Antzile (Iparralde)	
"Queso Azul Urdina", queso azul de pastor (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", crema de queso viejo, Oresa (Guipuzkoa)	
Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad)	14 €
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación	
<i>Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina</i>	
Tejas y cigarrillos de Tolosa	7 €
Trufas al Sagardoz	7 €
Cuajada al estilo Sagardi	7 €
Arroz con leche	7 €
Pastel Vasco	8 €
Goxua, el postre vasco de los festivos	7 €
Chocolate!!!.	10 €
Tarta fina de manzana al Sagardoz	9 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa	10 €

VINOS DE POSTRE



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain	4 €
Urezi vendimia tardía de Itsas Mendi	5,5 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa	5 €
Six Grapes de Graham's	5 €

LICORES DEL PAÍS



Patxaran Baines	3 €.	5 €
Patxaran Baines Oro	4 €.	8 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri.	5 €.	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	4 €.	8 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo.	4 €.	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	4 €.	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	5 €.	10 €