

para  
**PICAR**

- Ventresca de bonito y anchoa de Getaria . . . . . 16 €  
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra . . . . . 24 €
- Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 18 €  
Paté de campaña al horno de leña . . . . . 12 €
- Puerrito de Zarautz a la parrilla . . . . . 6 € (1/2 ración) . 10 €  
Txistorra de Orio a la parrilla . . . . . 10 €  
Croquetas de jamón ibérico . . . . . 12 €  
Morcilla vizcaína a la parrilla . . . . . 15 €

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación (precio por persona) . . . 2,80 €

**ENSALADAS**

- Lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani . . . . . 4,50 € (1/2 ración) . 8 €  
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

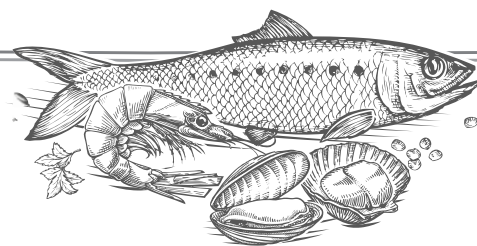
de TEMPORADA

- 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) 68 €      Rodaballo . . . . . 10 € / 100g  
Rape negro . . . . . 9 € / 100g      Besugo . . . . . 12 € / 100g

**CARNES**

- Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra . . . . . 24 €      Mollejas de ternera con alcachofas . . . . . 28 €  
Costilla de cerdo de caserío . . . . . 24 €      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 . . . . . 18 €  
Tortilla de bacalao estilo "Roxario" . . . . . 14 €  
Tortilla de anchoa fresca del día . . . . . 14 €  
Almejas en salsa verde . . . . . 24 €  
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) . . . . . 24 €  
Merluza rebozada y frita . . . . . 26 €  
Tartar de vaca vieja . . . . . 24 €  
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 . . . . . 4,50 € (1/2 ración) . . 8 €  
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 —



**Quesos** Idiazabal de pastor del caserío  
"Garoa", Zerain (Guipuzkoa)

*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

Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad) . . . . .	15 €
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>	
Queso Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa) . .	10 €
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 . . . . .	10 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa . . . . .	10 €

**Alergias:** En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

# VINOS de POSTRE y LICORES

## VINOS DE POSTRE



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . .	6 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi . . . . .	9 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . .	6 €
Six Grapes de Graham's . . . . .	8,50 €

## LICORES DEL PAÍS



Patxaran Baines . . . . .	4 € . . . . .	7 €
Patxaran Baines Oro . . . . .	5,50 € . . . . .	9,50 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri. . . . .	7 € . . . . .	11 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde . . . . .	6 € . . . . .	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo . . . . .	6 € . . . . .	10 €
Licor de Sagardoz Zapiain . . . . .	6 € . . . . .	9,50 €
Sagardoz Reserva Zapiain . . . . .	7,50 € . . . . .	11,50 €

Todos los precios incluyen el IVA