

## STARTERS 开胃菜

Maldon Rock **Oysters**.....1 unit/单位 4.50.....6 units/单位 24  
马尔登岩石生蚝

**White tuna** belly with anchovy fillets from Getaria.....2 units/单位 10  
白金枪鱼腹部肉配来自格鲁吉亚的凤尾鱼鱼片

**Red tuna** tartare with green chili peppers from Ibarra.....24  
红金枪鱼鞑靼配伊巴拉青椒鞑靼

Galician premium cured **beef** carpaccio.....18  
加利西亚特级腌制牛肉薄片

Hand cut, free-range acorn-fed **Iberian ham**.....15 /35g.....28 /70g  
橡树果饲养,手切,走地伊比利亚火腿

Charcoal-roasted **pâté de campagne**.....12  
炭烤乡村风味肉酱

Grilled **txistorra** (Basque sausage) from Orio.....11  
烤制奥里奥巴斯克香肠

Iberian ham **croquettes**.....1 unit/单位 3  
伊比利亚火腿炸丸子

Grilled "morcilla" (black pudding)

**Sourdough bread** from E5 Bakehouse.....3.50  
来自E5面包房的酵母酸面包

(石磨有机面粉,进行24小时发酵)

**Pan con tomate**.....4.50  
西班牙番茄面包

## SALADS 沙拉

**Lettuce** from the Hernani Gardens with spring nions.....8  
Hernani花园出产的生菜配春季洋葱

**Idiazabal cheese**, walnuts and spinach salad.....11  
艾迪亚萨巴尔奶酪、核桃和菠菜沙拉



我们所有的蔬菜都是在我们自己的菜园中生态种植的

鱼类寄生虫病防范 (Anisakis) : 根据当前的卫生法规,所有用于生食的鱼类在上桌前都经过了适当的冷冻处理。

## SEASONAL 时令菜

Chargrilled **baby leeks** from Zarautz...7 (½ portion/半份) 12  
烤嫩韭葱 (来自萨拉戈萨)

"New" Tolosa **black beans** with garnish...23

"新鲜"的托洛萨黑豆带装饰...23

—straight from the Goikoetxe Farmhouse, Hernialde—

—直接来自Goikoetxe农舍, Hernialde—

Roasted and hand-peeled fresh red "piquillo" **peppers**...10  
手工剥皮烤制的皮奎洛甜红椒

**Dark ceps** sautéed with free-range egg yolk...26

走地鸡蛋黄炒制深色牛肝菌

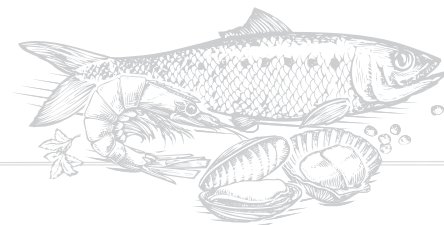
Basque **dried beans** stewed with cod and wild mushrooms...26

巴斯克干豆炖鳕鱼和野蘑菇

## FROM OUR BASQUE GRILL 巴斯克烧烤

## FISH 鱼

**Codfish** with Biscay sauce.....28  
比斯开酱焗鳕鱼



**Monkfish 墨鱼**.....9 / 100g

**Turbot 比目鱼**.....10 / 100g

**Seabass 石斑鱼**.....9 / 100g

每日从康沃尔渔市场送货

请询问我们了解当天渔民捕捞的鱼类特供。

**Red tuna** from the almadraba of Barbate with ratatouille and "zurrukutuna".....29  
来自巴尔瓦特almadraba捕鱼术的**红金枪鱼**配蔬菜炖和"zurrukutuna(酥皮面包炖鱼)"

**Octopus** with vegetables.....32  
蔬菜章鱼

## MEAT 肉

**Duck breast** from Iparralde with cider apples.....24  
来自Iparralde的鸭胸肉, 搭配苹果西达

Farmhouse **pork ribs**.....26  
农家猪排

**Beef sweetbreads** with roasted tomatoes.....29  
牛杂配烤番茄

Basque **matured-beef** tataki.....32  
巴斯克风格的**熟成牛肉**拼盘



## TXULETON

在SAGARDI Basque Country Chefs 我们精心准备"txuleton", 我们精选品质最佳牛群的牛肉, 选择至少六岁的母牛, 以确保我们所有的牛肉在用橡木火烤制时都味道浓郁且鲜美。

"Txuleton vaca" matured beef steak.....9.50 / 100g 1000-1300gr  
"Txuleton vaca" 熟成母牛牛排

在烧烤中, 这种令人难以置信的美味肉类展现出独特清新的风味, 源自大地、牛乳和青草的独特味道尽显其中。饕餮美味的成熟牛肉, 让人回味无穷, 品味绝佳, 让您无法自拔。简而言之, 这是一款朴实、自然、顶级品质的膳食。

**Premium matured beef steak**.....13.50 / 100g min 4 weeks  
优质熟成牛排

## GRANDMA'S home cooking 祖母的菜谱

Donostia style **seafood soup** (two sharing).....23  
Donostia风格海鲜汤 (供两人分享)

"Roxario" salted **codfish omelette**..."Roxario"咸鳕鱼煎蛋.....15

**Anchovy omelette**...凤尾鱼煎蛋.....15

"Piquillo" **peppers** stuffed with "txangurro" (crab stew).....18  
"Piquillo" 辣椒填 "txangurro" (蟹炖)

Baked brown crab "txangurro" San Sebastian style.....26  
圣塞巴斯蒂安风味烤棕蟹

Pan-fried **codfish** Zapiain cider house style.....26  
Zapiain苹果酒厂风味煎鳕鱼

**Beef steak tartare**...牛肉鞑靼.....24

"Callos" Rioja-style beef tripe with chorizo.....22  
"Callos" Rioja风味的牛肚与西班牙香肠

Braised suckling **lamb trotters**.....炖小羊蹄.....24

**Oxtail** braised in Rioja Alavesa red wine.....32  
Rioja Alavesa红酒炖牛尾

## SIDES 配菜

Mashed **potatoes**...土豆泥.....5

**Lettuce** from the Hernani Gardens with spring onions.....8  
Hernani花园出产的生菜配春葱

Twice-cooked **potato wedges**...双煮马铃薯块.....6

Basque **butternut squash** ratatouille...巴斯克南瓜蔬菜煲.....7

Sautéed **Green peas** with kale...炒青豆配羽衣甘蓝.....7

Creamy **swiss chard** au gratin...奶油瑞士甜菜焗饭.....8

Roasted and hand-peeled fresh red "piquillo" **peppers**.....10  
烤制手剥新鲜红色"piquillo"辣椒

### 私人用餐

我们的地下室私人包房可容纳最多48位坐席宾客。请向我们的团队询问我们的团购菜单。

### 关于小朋友们

请向我们的团队询问儿童菜肴。

### 饮食要求和过敏

如您有过敏或任何特殊的饮食要求, 请通知我们的员工

增值税已包含在当前税率中  
账单可能酌情添加12.5%的服务费