



MAHASTI

GASTRONOMIC WINE BAR

Cocina vasca de autor

Chefs:

Juan Carlos Ferrando
Markel Ramiro

NUESTRA SELECCIÓN

Jamón Ibérico Gran Reserva, Pan de Cristal y Tomate aliñado 28€

Tabla de Charcutería artesanal Pierre Oteiza 16€

Anchoas del Cantábrico, Pan de Cristal Y Aceite de Olivas 18€

Langostinos crujientes en Panko y All i Oli (6 unidades) 12€

Croquetas de Mejillones y Cebolla caramelizada (6 unidades) 12€

PARA COMENZAR

Ensalada de Tomate confitado, Frutos Rojos y Dátiles 12€*

Ensalada de Pochas, Crema de Berros y Encurtidos 12€*

Vieiras, Guiso de Garbanzos y Crema de Marisco 16€

Mollejas de Cordero, Crema de Coliflor y Polvo de Manzana 12€*

Perdiz en escabeche, Champiñón guisado y Yema de Huevo 17€

DEL MAR

Carrilleras de Atún y Crema de Apio Nabo 22€

Dorada a la plancha, Callos de Bacalao y Refrito de Ajo 18€*

Rape asado, Verduras glaseadas y Salsa Americana 18€*

DE LA TIERRA

Cordero confitado, Crema de Ajos Asados y Pistachos 20€ *

Carrilleras glaseadas, Crema de Boniato y Chips de Yuka 18€ *

Paloma en diferentes texturas y Zanahorias baby salteadas 26€

Solomillo, Crema de Piquillos asados y Seta Portobello 22€

Guarniciones 4€

Ensalada Verde

Patatas Baby al Tomillo

QUESO

Selección de Quesos afinados por Beñat de San Juan de Luz 12€

PARA ENDULZARNOS

Carrot Cake, Helado de Avellana y Crema de Plátano al Ron 7€*

Tarta de Chocolate y Maracuya y su Helado 7€ *

Flan de Intxaursaltsa, Queso Bleu des Basques, Nueces y Membrillo 7€*

Torrija de Pan Brioche artesano, Crema de Canela y

Helado de Avellana 7€ *

**Servicio de pan de trigo molido a la piedra de Amona Margarita
y Aceite de Oliva Virgen Extra (+ 1,50€ por persona) **

MENÚ MAHASTI
30 € IVA incluido

A escoger de la carta

Un primer plato, un segundo y un postre

de los que están reseñados con *

Servicio de pan de trigo molido a la piedra de Amona Margarita
y Aceite de Oliva Virgen Extra (+ 1,50€ por persona)