



MAHASTI

GASTRONOMIC WINE BAR

Cocina Vasca de Autor

Chef:

Markel Ramiro

Asesoramiento:

Juan Carlos Ferrando

Los grandes protagonistas de nuestra carta son los productos de nuestra tierra. Trabajamos con productos locales y de temporada tanto de Euskadi, como productos nacionales con denominaciones de origen que nunca pueden faltar en una mesa.

NUESTRA SELECCIÓN

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



Tabla de Charcutería artesanal de los Aldudes 16€



Anchoas de Hondarribia, Pan de Cristal Y Aceite de Oliva 18€



Croquetas de Mejillón con Mayonesa de Langostinos (6 unid) 12€



PARA COMENZAR

Ensalada de Verdol Marínado, Boniato y Escarola 14€*



Puerros a la Plancha, Avellanas, Crème fraîche y Queso curado 14€*



Alcachofas, Tocino y Velouté de Jamón 14€*



Espárrago Blanco de temporada, Mayonesa de Hongo y Foie 16€



Arroz de Cigala con Mahonesa de Langostinos 19€



DEL MAR

Pescado del día 22€*



Merluza con Ajo Blanco y Tomate Confitado 24€



DE LA TIERRA

Terrina de Cordero, Pimiento Piquillo y Emulsion de Esparrago Triguero 20€*



Raviolis de Basatxerri, Salsa de Curry y Compota de Manzana 19€*



Solomillo de Ternera, Crema de Cebolla y Jugo de Ajo Negro 24€



Guarniciones 4€

Ensalada verde con Cebolleta

Patatas Baby al Tomillo

QUESO

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



PARA ENDULZARNOS

Torrija caramelizada, Gel de Naranja y Helado de Vainilla 7€*



Brownie de Chocolate blanco con yogurt y fresas 7€ *



Ceviche de Melón, Sopa Fresca de Kumquat 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
38 € IVA incluido

A escoger de la carta

Un primer plato, un segundo y un postre

de los que están reseñados con *



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Nuestra cocina: una oda a los mejores productos de nuestra región

Las anchoas son artesanas, sobadas a la mano y sin espinas, y están elaboradas por Xaia, una familia de Hondarribia que lleva cinco generaciones dedicadas al mar y a la anchoa.

El Jamón Ibérico es Carrasco con denominación de Origen Guijuelo, Salamanca. La familia Carrasco dedicada a la elaboración de productos provenientes del cerdo ibérico durante más de 120 años en sus dehesas de Jerez de los Caballeros y Frenegal de la Sierra. Crían cerdos ibéricos de raza propia que después curan y envejecen en sus secaderos de Guijuelo logrando sabores únicos en todos sus productos.

Nuestros embutidos son de Pierre Oteiza, criador de cerdos de denominación Kintoa en el Valle de los Aldudes en Iparralde.

Nuestras verduras de la huerta (tomates, ensaladas, acelgas...) son de nuestro vecino, Gure Baserriak Km0. Nuestra cercanía a Navarra nos permite trabajar del mismo modo con una gran selección de producto de gran calidad

Nuestros pescados provienen de los Puertos de Hondarribia y Pasajes. Aseguran nuestro suministro de pescado durante todo el año.

Aquanaria, empresa pionera en el cultivo de lubinas para la alta gastronomía, trabaja de forma sostenible y respetando el medio ambiente.

La carne es seleccionada por la carnicería Joxean de Hondarribia. Pequeño comercio que favorece la relación directa con el productor local y la selección de las mejores piezas.

Nuestro pan artesano es elaborado por Amona Margarita de Hondarribia. La forma de tratar el pan y entenderlo, el amor por la profesión, le dan a esta panadería un valor añadido increíble, siempre buscando harinas ecológicas, y respetuosa con el medio ambiente.

Nuestros quesos vascos están seleccionados por Beñat afinador de quesos (Saint Jean de Luz). Una de las mejores referencias de la región, por su rigurosa selección de quesos y sus sabios consejos. Los quesos Idiazabal están seleccionados por La Oveja Latxa, tienda especializada en selección de los mejores productos de los caseríos de Euskal Herria.

Para acompañar nuestra carta, hemos seleccionado el aceite de oliva Knolive, mejor AOVE del mundo 2017/2018, producido en pleno corazón del Parque Natural de la Subbética Cordobesa y la Sal de Añana proveniente de una salmuera procedente de sal sólida de filones de más de 200 millones de años de antigüedad ubicada en Araba/ Euskadi.