



MAHASTI

GASTRONOMIC WINE BAR

Cuisine Basque d'Auteur

Chef

Markel Ramiro

*Les produits sont les grands protagonistes de notre carte.
Nous privilégions les produits locaux, de saison,
élaborés de manière artisanale et de qualité reconnue.*

*Nous travaillons également des produits espagnols emblématiques
avec de grandes appellations d'origine.*

NOTRE SÉLECTION

Jambon Ibérique Gran Reserva, Pain de Cristal et Tomates 28€



Anchois "Xaia", Pain de Cristal et Huile d'olive 24€



Crevettes Croustillantes au Panko et à l'Aïoli (6 unit) 16€



Croquettes d'Agneau et Piment Rouge de Piquillo (6 unit) 16€



POUR COMMENCER

Poireaux rôtis, Jus de Poireaux et Jambon Ibérique 16€*



Ramen de Cèpes et Œuf Parfait 16€*



Haricots blancs aux Palourdes et Tripes de Cabillaud 16€



Riz Bombe de Perdrix et Trompettes de la Mort 20€



DE LA MER

Morue confité, Poivrons rouges et son Jus 25€*



Merlu avec mini Légumes et Crème de Chou-fleur 25€



Thon Rouge Balfegó aux Oignons et Crème de Carotte 28€



DE LA TERRE

Joues de Bœuf, Purée de Patate Douce et Chips de Manioc 25€ *



Pieds de Cochon Basatxerri, Crevettes et Sauce Biscayenne 25€*



Pigeon en différentes Textures et Carottes Babys sautées 28€



Faux Filet aux Pommes et Sauce au Foie Gras 28€



GARNITURES 6€

Salade verte avec Ciboulette

Pommes Grenaille au Thym

FROMAGE

Plancha de fromages artisanaux par Beñat de Saint Jean de Luz 16€



FINIR EN DOUCEUR

Pomme rôtie, Fromage Idiazabal et Glace de Coing 9€*



Ananas rôti, Granité de Gin Rhum blanc-Lima et Glace

de Fromage Frais 9*€



Coulant de Noisette et Glace de Vanille 9*€



** Service de pain au blé moulu à la pierre de Amona Margarita et d'Huile d'Olive Extra Vierge (+ 2€ par personne) **

MENÚ MAHASTI
44 € 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

Notre cuisine : une ode aux meilleurs produits de notre région, de notre pays.

Les anchois : artisanaux, travaillés à la main, sans arêtes, ils sont fabriqués par Xaia, une famille de Fontarrabie qui se consacre depuis cinq générations à la mer et à l'anchois.

Le jambon ibérique Carrasco est une appellation d'origine de la province de Salamanque. Cela fait plus de 120 ans que la famille Carrasco se consacre à la fabrication des produits issus du porc ibérique. Au fil du temps, ils ont créé leur propre élevage de porcs de race, monté leurs propres séchoirs dans la commune de Guijuelo ce qui leur permet d'offrir aujourd'hui des produits aux saveurs uniques.

Nos légumes de potager (tomates, salades, bettes à carde...) proviennent de la ferme voisine, Gure Baserriak Km0. Notre proximité avec la Navarre nous permet de bénéficier des produits dont ils sont les spécialistes reconnus et qui sont très présents dans la cuisine basque comme les asperges et les artichauts ou encore les poivrons.

Nos poissons proviennent des ports de Fontarrabie et Pasajes. Ils assurent notre approvisionnement toute l'année.

Nos viandes sont sélectionnées par la boucherie de Joxean de Fontarrabie qui favorise la relation directe avec le producteur local et la sélection des meilleures pièces.

Notre pain artisanal est fabriqué par la boulangerie locale Amona Margarita. Leur façon de traiter le pain et de le comprendre, leur recherche constante des meilleures farines écologiques, leur respect de l'environnement donnent à cette boulangerie une valeur ajoutée incroyable.

Nos fromages basques sont sélectionnés par Beñat affineur de fromages de Saint Jean de Luz. Une des meilleures références de la région. Les fromages Idiazabal sont sélectionnés par La Oveja Latxa, boutique spécialisée dans la sélection des meilleurs produits issus des fermes basques espagnoles

Pour accompagner notre carte, nous avons choisi l'huile d'olive Knolive, élue meilleure AOVE du monde 2017/2018, produite en plein cœur du parc naturel de la Subbética Cordobesa. Nous avons aussi retenu la fleur de sel d'Añana de la Valle del Salado en Alava, appréciée pour sa pureté car elle provient de sources d'eau salées issues d'une ancienne mer disparue il y a plus de 200 millions d'années.

