



MAHASTI

GASTRONOMIC WINE BAR

Cocina vasca de autor

Chef:

Markel Ramiro

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€



Anchoas "Xaia", Pan de Cristal Y Aceite de Olivas 24€



Langostinos crujientes en Panko y All i Oli (6 unidades) 16€



Croquetas de Cordero y Piquillo (6 unidades) 16€



PARA COMENZAR

Puerros asados, jugo de Porrusalda y Jamón Ibérico 16€*



Caldo de Setas, Hongos y Huevo a baja Temperatura 16€*



Pochas con Almejas y Callos de Bacalao 16€



Arroz Bomba de Perdiz y Trompetas Negras 20€



DEL MAR

Bacalao confitado, Pimientos rojos y Jugo de su cocción 25€*



Merluza con mini Vegetales y Crema de Coliflor 25€*



Atún Rojo Balfegó encebollado y Crema de Zanahoria 28€



DE LA TIERRA

Carrilleras glaseadas, Crema de Boniato y Chips de Yuka 25€*



Manitas de Cerdo Basatxerri, Gamba y Salsa Bizkaina 25€*



Paloma en diferentes texturas y Zanahorias baby salteadas 28€



Solomillo, Tartar de Manzana y Salsa de Foie 28€



Guarniciones 6€

Ensalada Verde

Patatas Baby al Tomillo

QUESO

Selección de Quesos afinados por Beñat de San Juan de Luz 16€



PARA ENDULZARNOS

Manzana asada, Idiazabal y Helado de Membrillo 9€*



Piña, Granizado de Ron blanco-Lima y Helado de Queso Fresco 9€*



Coulant de Avellana y Helado de Vainilla 9€*



**Servicio de pan de trigo molido a la piedra de Amona Margarita
y Aceite de Oliva Virgen Extra (+ 2€ por persona) **

MENÚ MAHASTI
44 € IVA incluido

A escoger de la carta

Un primer plato, un segundo y un postre

de los que están reseñados con *



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

También la empresa Balfegó, son la quinta generación de pescadores al noroeste del Mar Mediterráneo. Su misión es la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, bajo un sistema de responsabilidad social y medioambiental, garantizando la continuidad de la especie para las generaciones futuras.

Nuestro producto Euskolabel 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.

Rekarte familia dedicada a la selección y venta de carnes de vacuno. Encargados de proveernos el mejor solomillo para nuestra carta.

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.

Yon Gallardo Bracone tercera generación de heladeros profesionales, creando helados 100% naturales elaborados de manera artesanal. La tradición familiar de la heladería Papperino arranca con el abuelo Vittorio Bracone, originario de Rímini, ciudad de una gran tradición heladera.

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.

