



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.

NUUESTRA SELECCIÓN

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



Tabla de Charcuteria Km 0 artesano Pierre Oteiza 18€

Anchoas del Cantábrico "Oliveri", Pan de Cristal Y Olivas 24€



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



Croquetas de Mejillón con Mayonesa de Langostinos (6 unid) 16€



PARA COMENZAR

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



Tiradito de Verdell con Leche de Tigre de Ají amarillo 16€



Vieiras a la Plancha, Crema de Guisantes y Menta 18€



Arroz bomba de Pulpo con Mayonesa de Kimchi 20€



Salmorejo, Langostino Crujiente y Lascas de Jamón 14€



DEL MAR

Rape asado, Crema de Cebolla caramelizada y Salsa Barbacoa 26€



Lubina en salsa de Cava y Almendras 26€



Bacalao al Pilpil con sus Callos a la Bizkaina 25€



DE LA TIERRA

Presa Basatxerri, Romescu de Remolacha y salsa Perigourdin 26€



Raviolis de Carrillera, Salsa de Curry y Compota de Manzana 25€



Solomillo, Milhojas de Patata y Crema de Pimientos asados 28€



Guarniciones 6€

Ensalada verde con Cebolleta

Patatas Baby al Tomillo

QUESO

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



PARA ENDULZARNOS

Coulant de Praliné y Helado de Vainilla 9€



Sopa de Fresas, Mascarpone y Helado de Tarta de queso al Limón 9€



Chocolate en diferentes texturas, Churros Y Helado de Jengibre 9€



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

MENU GASTRÓNOMICO DE TEMPORADA

Compuesto por
Dos Entrantes, Dos Platos Principales y Postre

PRECIO 58€

El menú se sirve por mesa completa. Bebidas no incluidas.



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

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.

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

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 Rímimi, 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.