



PRODUCT COOKING AND RESPECT FOR THE PRODUCER, SIMPLE, WITHOUT GREAT FANFARE, THOUGHT OUT FROM WITHIN, CLOSE RISKY, TRADITIONAL AND CONTEMPORARY, BUT ABOVE ALL RICH IN FLAVOR, VERY RICH, SIMMERED. OUR MOTTO IS "ACTIONS SPEAK LOUDER THAN WORDS", SO LET'S COOK!

CUISINE DE PRODUIT ET RESPECT DU PRODUCTEUR ; UNE CUISINE SANS OSTENTATION, QUI VIENT DE L'INTÉRIEUR ; PROCHE, AUDACIEUSE, TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE, MAIS SURTOUT, SAVOUREUSE, TRÈS SAVOUREUSE, MIJOTÉE À PETIT FEU. NOTRE POINT FORT, C'EST FAIRE !

Aitor Santamaria





SASHIMI
SASHIMI

Red tuna
Thon rouge
18,50 €

Salmon
Saumon
14,50 €

Red tuna tartar
Tartare de thon rouge
21,00 €

Salmon tartar
Tartare de saumon
17,00 €

TRADITIONAL SUSHI
SUSHI TRADITIONNEL

Red tuna nigiri (2U)
Nigiri de thon rouge (2 utés.)
6,00 €

Salmon nigiri (2U)
Nigiri de saumon (2 utés.)
4,50 €

Seasonal mushroom maki (8U)
Maki de cèpes de saison (8 utés.)
8,00 €

Spicy pepper tuna maki (8U)
Spicy tuna et piment vert (8 utés.)
17,00 €

Bokado maki roll (8U)
Bokado roll (8 utés.)
10,00 €

EUSKAL SUSHI
EUSKAL SUSHI

Anchovy nigiri (2U)
Nigiri d'anchois (2 utés.)
6,00 €

Choricero pepper, salmon
nigiri and sweet miso (2U)
*Nigiri de saumon, poivron choricero
et miso doux (2 utés.)*
6,00 €

Hake and piquillo
pepper maki (8U)
*Maki de merlu frit
et poivron du piquillo (8 utés.)*
15,00 €

Tempura crab maki (12U)
Maki de txangurro en tempura (12 utés.)
17,00 €

Scallop maki with
Idiazabal cheese(8U)
*Maki de noix de St-Jacques
avec du fromage Idiazabal (8 utés.)*
17,00 €

CHARCUTERIE
CHARCUTERIES

Joselito Gran Reserva
ham, hand cut
Jambon cru ibérique Joselito Grande
Réserve coupé à la main
22€/80gr

Joselito Coppa
Coppa Joselito
16€/80gr

Joselito pork loin
Échine de porc Joselito
18€/80gr

Boar salad
Salade de tête de sanglier
10,00 €

Maskarada 5
Maskarada 5
14,00 €





STARTERS
HORS-D'ŒUVRE

Fish soup Donostian style
Soupe de poisson à la donostiarra
12,00 €

Marinated mackerel with salad
Chinchard mariné et salade
12,00 €

Lobster, baked garlic and its jus
Homard, ail rôti et son jus
23,00 €

Seasonal vegetable stew
Légumes de saison mijotés
15,00 €

FISH
POISSONS

Breaded hake
with roast pepper au jus
Merlu pané et jus de poivron rôti
22,00 €

Monkfish with mushroom
and egg yolk
*Lotte au mojo aux cèpes
et sauce de jaune d'oeuf*
25,00 €

Rock fish and potato stew
Lapiko (potée) de poissons de roche
19,00 €

White tuna, haricot beans
and guindilla peppers
*Thon de la Cantabrique
aux haricots blancs et piments verts*
21,00 €

MEATS
VIANDES

Venison with semolina au jus
Cerf dans son jus et semoule
24,00 €

Beef cheeks with tomato sauce
Joue de veau à la tomate
18,00 €

Veal and watermelon
Veau et pastèque
19,00 €

Squab and parsley root
*Pigeon braisé et crème
de racine de persil*
26,00 €

GRILL
GRILL

Charcoal-grilled steak
Côte de bœuf grillée au charbon
56€/kg

Traditional-style roast monkfish
(2 people)
Lotte noir rôti style traditionnel (2 pers.)
50,00 €

Traditional-style roast hake
Merlu rôti traditionnel
22,00 €

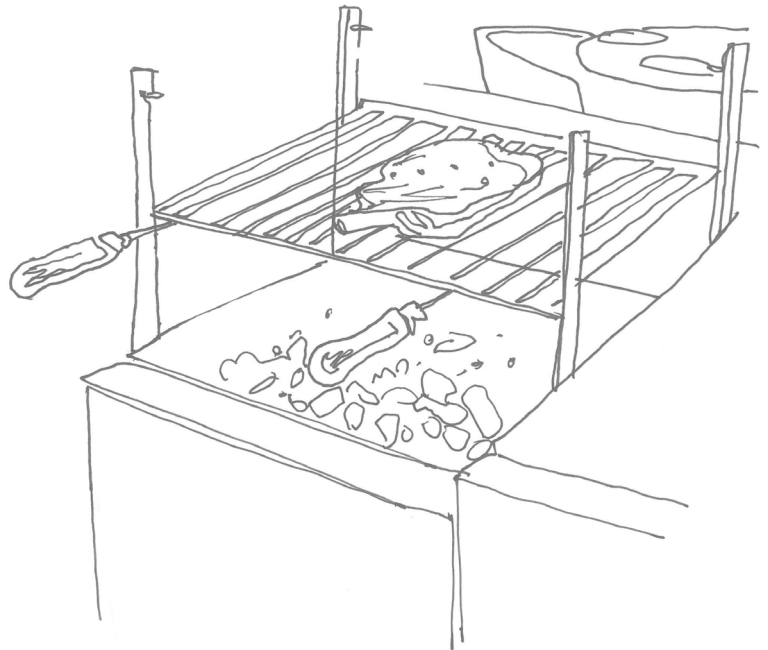
Grilled hake cheek
Barbillons grillés
28,00 €

SIDES
ACCOMPAGNEMENTS

Candied Piquillos
Poivrons du piquillo confits
8,00 €

French fries
Frites
5,00 €

Green Salad
Salade de Laitue
5,00 €





TASTING MENU
MENU DÉGUSTATION

Marinated mackerel with salad
Chinchard mariné et salade

Grilled hake cheek
Barbillons grillés

Breaded hake with roast pepper au jus
Merlu pané et jus de poivron rôti

Squab and parsley root
Pigeon braisé et crème de racine de persil

Grilled-pineapple ice cream with coffee meringue
Glace à l'ananas rôti et meringue au café

50,00 €

Drinks included.
All our prices include 10% VAT
To better coordinate service times,
we recommend choosing this menu for all the table.

*Boissons comprises.
Tous nos prix incluent 10% de TVA
Pour mieux coordonner les heures de service,
nous vous recommandons de choisir ce menu pour toute la table.*





CHEESES FROMAGES

This is the season's collection for Sukaldean Aitor Santamaria, selected for San Sebastian, but if you're a lover of little-known cheeses and you'd like to know more... Talk to us... Voilà la collection de cette saison pour Sukaldean Aitor Santamaria, pensée pour San Sebastián, mais si vous êtes amateur de fromage inconnu et que vous souhaitez plus d'informations... Demandez-nous...



CHEESES WITH SEASONINGS
FROMAGES AUX ÉPICES



CURDS
CUAJADAS LACTICAS



SOFT PASTA
PÂTES MOLLES



PRESSED PASTA
PÂTES PRESSÉES



FINES CHEESES
FROMAGES AFFINÉS



BLUE CHEESE
FROMAGE BLEU



Olavidia

Guarromán, Sierra Morena
Jaén

-
Pasteurised Malagueña goat's milk
Lait pasteurisé de chèvre de race Malagueña
8,00€/50gr



Bombón de Iruelas

El Barraco,
Ávila- Sierra de Gredos

-
Pasteurised Malagueña goat's milk
Lait cru de chèvre de race Malagueña
4,00€/1U



Minitorta

Finca Pascualete,
Trujillo, Cáceres

-
Raw extremaduran Merina
Sheep's milk
*Lait cru de brebis de race mérinos
d'Estrémadure*
12,20€/1U



Cuajada láctica con algas marinas

Rota, Cádiz

-
Raw florida goat's milk
Lait cru de chèvre de race florida
8,00€/50gr



Rey Silo blanco

Pravia, Asturias

-
Raw Asturian Cow's milk
Lait cru de vache des Asturies
8,00€/50gr



Madame de búfala

Zona del Valtaleggio, Italia

-
Raw Buffalo milk
Lait cru de bufflonne
8,00€/50gr



Idiazabal Azkarra ahumado

Galarreta, Araba

-
Raw Latxa Sheep's milk
Lait cru de brebis de race Latxa
8,00€/50gr



Dop Comté reservation Marcel Petite

Jura, Francia

-
Raw cow's milk from the native french
Montbéliardes or Simmental breeds
*Lait cru de vache autochtone Montbéliarde ou
Simmental française*
8,00€/50gr



Savel

Chantada, Lugo

-
Raw milk from Pasture-raised
Jersey cows
Lait cru de vaches Jersiaises de Pâturage
8,00€/50gr



Gouda Belegen

Noord Brabant, Holanda

-
Thermised Saanen Goat's milk
Lait Thermisé de chèvre de race Saanen
8,00€/50gr



Parmigiano Reggiano di montagna

Parma e Emilia, Italia

-
Raw milk, partially skimmed, from
Reggiano cows raised in high-altitude
pastures
*Lait cru, partiellement écrémé, de vache
Reggiana paissant en haute montagne*
8,00€/50gr



Blue Shropshire

Nothinghamshire, Inglaterra

-
Pasteurised cow's milk
Lait pasteurisé de vache
8,00€/50gr



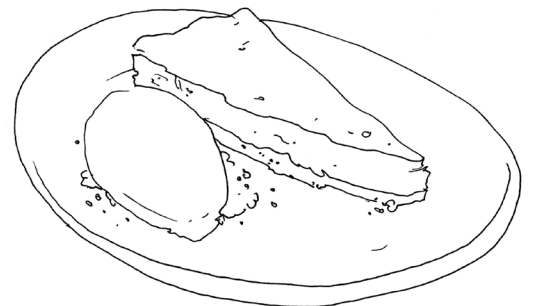
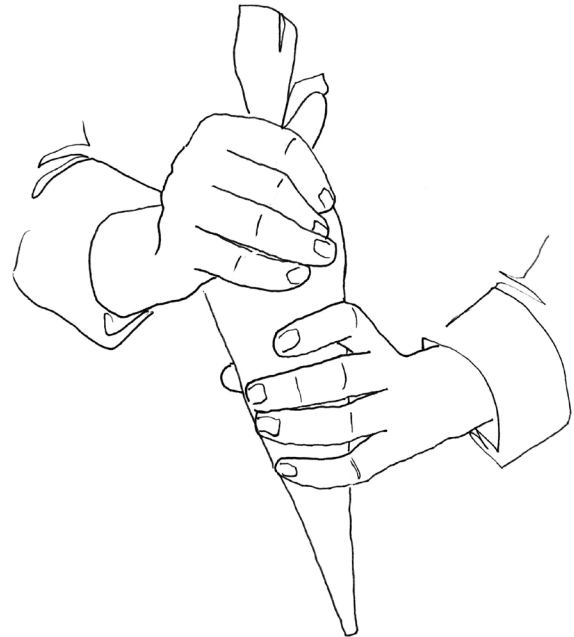
DESSERTS
DESSERTS

Chocolate soufflé with roast sweet potato ice cream
Coulant au chocolat et à la glace de la patate douce rôtie
8,00 €

Grilled-pineapple ice cream with coffee meringue
Glace à l'ananas rôti et meringue au café
8,00 €

Cheesecake with sheep's milk ice cream
Tarte au fromage et de la glace au lait de brebis
8,00 €

Tapioca with milk and mango cream
Tapioca à la crème de lait et à la mangue
8,00 €



Consult our waitstaff in case of allergies.
All our prices include 10% VAT
Pour les allergies consultez notre serveur
Tous nos prix incluent 10% de TVA