



## Capítulo entorno a... Bodega Ostatu

### Aperitivos

Tartar de tomate con sardina ahumada y cebolla roja encurtida  
*Zabala 22. Garnacha Blanca 100%.*

Antxoas rebozadas con alioli ligero  
*Lore 23. Viura y Malvasia al 50%.*

### Menú

Tradicional sopa de cebolla con caldo de rabo  
*Valdepedro 23. Tempranillo 100%.*

Menestra de primavera con setas y panceta braseada  
*Escobal 22. Tempranillo 100%.*

Bacalao ajoarriero con bogavante asado  
*Menditto 20. Tempranillo 92%, Graciano 8%.*

Risotto de pichón al parmesano, pechuga saignant y su jugo  
*Laderas 19. Tempranillo 95%, Viura 5%.*

### Postre

Bizcocho tibio de chocolate, helado de nata y frutos rojos  
*Gloria 19. Tempranillo 100%.*



Donostia - San Sebastián  
05 de mayo de 2026