

Menú fin de semana
01 – 02 Abril
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Entrantes

Alcachofas a la navarra
Pastel de pescado con salsa rosa
Parrillada de verduras sobre crema de coliflor
Sopa de pescado a la donostiarra
Tomate al corte con tartar de aguacate y bonito con vinagreta de tomate

Seguimos Plato principal Pescado

Lomo de bacalao sobre crema de coliflor y emulsión de pimientos de piquillo
Pescado del día a la plancha con vinagreta de tomate y patatas al horno
Chipirón patagónico en su tinta con arroz pilaf

A continuación Plato principal Carne

Carrillera de cerdo ibérico con puré de boniato y curry rojo
Cordero asado con ensalada
Vacataki madurado a la plancha y trinchado con
pimientos de piquillo asados y patatas fritas

Finalizamos de postre

Torrija de brioche caramelizada
Tarta de chocolate y naranja
Milhojas de hojaldre
Tarta de queso con helado de vainilla

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos . Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



35,00 € (IVA incluido)
Incluye bebida
Servicio de pan 1€

Asteburuko menua
Apirilak 1 -2
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Hasteko

Orburuak nafarroar erara
Arrain pastela koktel saltsarekin
Arrain zopa donostiar erara
Tomate entsalada aguakate eta hegaluze tartarekin eta tomate ozpin-olioa

Jarraian Arrain platera

Bakailo-solomoa, azalore-purearekin eta pikillo emultsioarekin
Eguneko arraina plantxan, tomate ozpin olioarekin eta patatak labean
Txipiroi patagonikoa bere tintan pilaw arrozarekin

Hurrengoa Haragi platera

Txerri-masaila curry gorriarekin eta batata purearekin
Esneko arkumea labean entsalada berdearekin eta tipulinarekin
Vacataki plantxan, patata frijituak eta pikillo piperrak

Bukatzeko postrea

Brioche torrada karamelatua
Txokolate eta laranja tarta
Hostore-hostopilak izozkiarekin
Gazta tarta izozkiarekin

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzariei
galdetu mesedez



35,00 € (BEZ barne)
Edaria barne
Ogi zerbitzua 1€

**Weekend menú
April 1 & 2
Lunch service**



El menú de hoy

Today's Menu

Starters

Navarrese style artichokes

Fish cake with cocktail sauce

Grilled vegetables with cauliflower cream sauce

Donostia-style fish soup

Pink tomato with avocado and bonito tartare and tomato vinaigrette

Fish

Cod loin confit with cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Grilled fish of the day with tomato vinaigrette and baked potatoes

Patagonian squid in its own ink with rice pilaw

Meat

Pork cheek with red curry and sweet potato puree

Roasted lamb with salad

Grilled matured vacataki with roasted piquillo peppers and chips

Dessert

Caramelized brioche French toast

Chocolate and orange cake

Cheese cake with ice cream

Puff pastry millefeuille with ice cream

The dishes indicated
may contain traces of
allergens. Please inform our
waiting staff if you have any
allergies or food intolerances



35,00 € (VAT included)

Beverages included

Bread Service 1€

Menu week-end
Avril 1 et 2
Service de déjeuner



El menú de hoy

Today's Menu

Entrées

Artichauts à la navarraise
Pâté de poisson avec sauce cocktail
Légumes grillés sur une sauce à la crème de choufleur
Soupe de poisson à la Donostiarra
Tomate avec tartare d'avocat et thon à la vinaigrette de tomates

Plat de poisson

Filet de cabillaud à la crème de chou-fleur et emulsion de poivrons du piquillo
Poisson du jour grillé avec vinaigrette de tomates et pommes de terre
Calmar de Patanogie dans sa propre encre avec du riz pilaf

Plat de viande

Joue de porc ibérique avec purée patates douces et curry rouge
Agneau de lait rôti avec salade verte et oignons nouveaux
Vacataki grillé et découpé avec poivrons du piquillo rôtis et frites

Dessert

Pain perdu brioché caramélisé
Gâteau au chocolat et orange
Millefeuille de pâte feuilletée avec crème glacée
Gâteau au fromage avec de la crème glacée

Les plats indiqués sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez le communiquer à notre personnel de services



35,00 € (TVA inclus)
Boissons comprises
Service de pain 1€