



**Menú fin de semana**  
**26 – 27 Noviembre**  
**SERVICIO MEDIODÍA**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Entrantes**

Arroz caldoso con langostinos, shitake, brócoli y espinacas

Pastel de pescado con mayonesa cocktail

Parrillada de verduras sobre emulsión de apio-nabo

Sopa de pescado a la donostiarra

Tomate del país al corte con tartar de aguacate y bonito con vinagreta de tomate

### **Seguimos Plato principal Pescado**

Lomo de bacalao confitado sobre crema de coliflor y emulsión de piquillos

Pescado de lonja 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 al horno con puré de boniato y curry rojo

Cordero asado con ensalada

Taco de entrecot con piquillos asados y patatas

### **Finalizamos De postre**

Torrijas caramelizadas

Fruta fresca del tiempo preparada

Hojaldre de manzana con helado

Cheesecake 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 pan y bebida



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Hasteko**

Arroza saldatsua, otarrainxka, shitake, brokoli eta espinakekin  
Arrain pastela maionesarekin  
Barazki-parrillada apionabo-emultsioaren gainean  
Arrain zopa donostiar erara  
Tomatea zatitan, aguakate eta hegaluze tartar-arekin

### **Jarraian Arrain platera**

Bakailao xolomoa, azalore krema eta pikilo saltsarekin  
Lonjako arraina plantxan tomate-ozpin olioarekin eta patatak labean  
Txipiroia bere saltsan arroza pilafarekin

### **Hurrengoa Haragi platera**

Txerri masailak batata krema eta curry gorriarekin  
Arkumea entsaladarekin  
Entrekot zatia pikillo errekin eta patatekin

### **Bukatzeko postrea**

Torrija karamelizatuak  
Sasoiko fruta prestatua  
Gazta tarta bainila izozkiarekin  
Sagar-hostopila izozkiarekin

**Weekend menu  
26 & 27 November  
Lunch service**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Starters**

Rice with prawns, shitakes, broccoli, and spinach

Fish cake with mayonaisse

Grilled vegetables over celeriac emulsion

Donostia-style fish soup

Sliced tomato with avocado tartar and tuna, tomato vinaigrette

### **Fish**

Cod fillet confit over cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Grilled sliced fish with tomato vinaigrette and baked potatoes

Squid in its own ink with rice pilaf

### **Meat**

Baked Iberian pork cheek with sweet potato purée and red curry

Roasted lamb with salad

Entrecote Taco with roasted piquillo peppers and potatoes

### **Dessert**

Caramelised french toast

Fruit of the season

Apple Puff Pastry with Ice Cream

Cheesecake with vanilla 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)  
Bread and drink included

**Menu week-end**  
**26 – 27 Novembre**  
**Service de déjeuner**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Entrées**

Riz avec crevettes, shitakes, brocoli et épinards  
Gâteau de poisson avec mayonnaise  
Légumes grillés sur émulsion de céleri-rave  
Soupe de poisson à la manière Donostiarra  
Tomate avec tartare d'avocat et thon avec vinaigrette à la tomate

### **Plat de poisson**

Filet de morue confit sur crème de chou-fleur et émulsion de poivrons du piquillo  
Poisson grillé avec vinaigrette à la tomate et pommes de terre au four  
Calmar dans sa propre encre avec riz pilaf

### **Plat de viande**

Joue de porc ibérique cuite au four avec purée de patates douces et curry rouge  
Agneau rôti avec salade  
Entrecôte avec piments piquillo rôtis et pommes de terre

### **Dessert**

Pain perdu caramélisé  
Fruits de saison fraîchement préparés  
Pâte feuilletée aux pommes avec crème glacée  
Cheesecake avec glace à la vanille

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)**  
**Pain et boisson inclus**