



Menú fin de semana
02 y 03 JULIO
SERVICIO MEDIODÍA

El menú de hoy

Today's Menu

Entrantes

Arroz caldoso con langostinos, shitake, brócoli y espinacas

Pastel de pescado con mayonesa

Parrillada de verduras sobre emulsión de apionabo

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 de vaca madurado a la plancha con

piquillos asados a leña y patatas

Finalizamos De postre

Torrijas caramelizadas

Fruta fresca del tiempo preparada

Hojaldre de manzana

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
Behi haragia plantxan, pikilo eta patatekin

Bukatzeko postrea

Torrija karamelizatuak
Sasoiko fruta prestatua
Sagar hostopila
Gazta tarta bainila izozkiarekin

**Weekend menu
2 & 3 July
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

Grilled beef entrecote with piquillo peppers

Dessert

Caramelised french toast

Fruit of the season

Apple puff pastry

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
02 et 03 Juillet
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 de bœuf grillé avec poivrons piquillo

Dessert

Pain perdu caramélisé
Fruits de saison fraîchement préparés
Pâte feuilletée aux pommes
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**