

Menú Fin de Semana
22 – 23 Marzo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Pintxo donostiarra con huevo rallado

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra

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

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Ravioli de txangurro con emulsión de zanahoria y aceite verde

Vieiras a la plancha con emulsión de mango, vinagreta de tomate seco y totopos

Seguimos plato principal pescado

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

Txangurro a la donostiarra

Txipis a la plancha, emulsión de zanahoria, tinta de sepia, edamame y jamón crujiente

A continuación plato principal carne

Rulo de carrillera de cerdo con emulsión de boniato y salsa de curry amarillo

Paletilla de cordero asado con patatas y ensalada

Txuleta con piquillos asados en leña y patatas

Finalizamos de postre

Tarta de queso con helado

Torrija de brioche caramelizada con helado

Tataki de piña infundionada con maracuya

Pantxineta con helado



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

38,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino
Servicio de pan 1,50€



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Donostiako pintxoak arrautza arraspatuarekin

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara

Bertako tomateak ebakita, aguakate-tartarearekin, hegaluzearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin

Txangurru-ravioliak azenario emultsioarekin eta olio berdearekin

Bieirak plantxan, mango-emultsioarekin, tomate lehorreko ozpinarekin eta totopoekin

Jarraian Arrain platera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean eta pikillo-emultsioa

Txangurroa donostiar erara

Txiptiak plantxan, azenario-emultsioa, sepia-tinta, edamamea eta urdaiazpiko kurruskaria

Hurrengoa Haragi platera

Txerri-masailaren zilindroa, batata emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkume errea patata eta entsalada berdearekin

Txuleta piper eta patatekin

Bukatzeoko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Anana infusionatuzko tatakia marakuiarekin

Pantxineta izozkiarekin



Week end Menu
March 22 - 23
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Appetizer

Donostian pintxo with grated egg

Starters

Donostiarra style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Sautéed seasonal mushrooms with low-temperature egg

Crab ravioli with carrot emulsion and green olive oil

Grilled scallops with mango emulsion, sundried tomato vinegar and tortilla chips

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Donostia-style spider crab

Grilled squid, carrot emulsion, cuttlefish ink, edamame and crunchy ham

Meat

Pork cheek roll with sweet potato emulsion and yellow curry sauce

Roast lamb shoulder with potatoes and salad

Beef chop wood-fired roasted peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with ice cream

Caramelised brioche French toast with ice cream

Pineapple tataki infused with passion fruit

Pantxineta with ice cream

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



38,00 € (VAT included)
Water & glass of wine
Bread Service 1,50€

Menú du weekend
Mars 22 - 23
Service de déjeuner



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Pintxo donostiarra avec œuf râpé

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Tomate locale avec tartare d'avocat, thon et vinaigrette de tomate

Champignons de saison sautés avec des œufs basse température

Raviolis au crabe avec carotte émulsion et d'huile verte

Coquilles Saint-Jacques grillées avec émulsion de mangue, vinaigre de tomates séchées et chips

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piment du piquillo

Araignée de mer à la mode de Donostia

Calmar grillé, émulsion de carottes, encre de seiche, edamame et jambon croquant

Plat de viande

Rouleau de joue de porc avec émulsion de patate douce et sauce au curry jaune

Épaule d'agneau rôtie avec pommes de terre et salade

Côtes avec poivrons grillés et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace

Tataki d'ananas infusé au fruit de la passion

Pantxineta avec glace



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

38,00 € (TVA inclus)
Eau et verre de vin
Service de pain 1,50€