



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Brioche de tartar de salmón marinado con mahonesa de chipotle

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra

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

Salpicón de gamba roja, mejillón escabechado y pulpo con mahonesa de cebollino

Ravioli de queso feta, dulce de manzana, nueces e higos sobre emulsión de lenteja roja

Espárragos de Navarra con vinagreta de clara de huevo

Seguimos Plato principal Pescado

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

Lomo de rape con vinagreta de piparras, patata al tenedor con cítricos

Salteado de calamar sobre cama de edamame con jamón, emulsión de zanahoria y crema de sepia

A continuación Plato principal Carne

Cebolleta estofada rellena de rabo de ternera estofado

Cordero asado con patatas y ensalada

Medallón de solomillo de vaca con piquillos asados en leña y patatas

Finalizamos de postre

Tarta de queso con helado

Torrija de brioche caramelizada con helado

Fruta del tiempo preparada

Pantxineta



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

37, 50 € (IVA incluido)
Incluye agua, copa de vino y café
Servicio de pan 1,50€



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Izokin-tartar marinatua txipotle-maionesarekin

Hasteko

Arrain-zopa donostiar erara

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

Ganba gorri salpikioia, muskuilu eskabetxatua eta olagarroa tipulin-maionesarekin

Feta gaztaz, sagar-gozokiaz, intxaurraz eta pikuz beteriko ravioliak
dilista gorriko emultsioaren gainean

Nafarroako zainzuriak arrautza-zuringo ozpin-olioarekin

Jarraian Arrain platera

Bakailo-solomo konfitatua azalore-kremaren eta pikillo-emultsioaren gainean

Zapo-solomoa piper-ozpin-olioarekin, patata zitrikoekin

Txibia salteatua edamame gainean urdaiazpikoarekin, azenario-emultsioa eta txoko-krema

Hurrengoa Haragi platera

Tipulin erregosia, txahal-isatsez betea

Arkumea labean patata eta entsalada berdearekin

Behi-azpizunaren medailoia, piper eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Prestatutako garaiko fruta

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

Pantxineta

37,50 € (BEZ barne)
Ura, ardo kopa eta kafea barne
Ogi zerbitzua 1,50€

Weekend Menu
04 – 05 may
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Appetizer

Marinated salmon tartar brioche with chipotle mayonnaise

Starters

Donostia-style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Red prawn, pickled mussel and octopus salad with chive mayonnaise

Feta cheese, apple jam, walnuts and fig ravioli over red lentil emulsion

Warm asparagus D.O. Navarra with egg white vinaigrette

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillos emulsion

Monkfish fillet with piparras vinaigrette, potato and citrus

Sautéed squid on a bed of edamame with ham, carrot emulsion and cream of cuttlefish cream

Meat

Cebolleta estofada rellena de rabo de ternera estofado

Roast lamb with fries and salad

Beef sirloin with wood-fired roasted peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with ice cream

Caramelised brioche French toast with ice cream

Seasonal fruit

Pantxineta



37,50 € (VAT included)
Water, glass of wine and coffee included
Bread Service 1,50€

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

**Menu du week-end
04 – 05 Mai
Service de déjeuner**



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Tartare de saumon mariné brioché avec mayonnaise au chipotle

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

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

Salade de crevettes rouges, moules marinées et poulpe avec mayonnaise à la ciboulette

Raviolis à la feta, confiture de pommes, noix et figues sur émulsion de lentilles rouges

Asperges tièdes D.O. Navarra avec vinaigrette au blanc d'œuf

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piquillos

Filet de lotte à la vinaigrette de piparras, pommes de terre et agrumes

Encornets sautés sur un lit d'edamame avec jambon, émulsion de carottes et crème de seiche

Plat de viande

Oignon de printemps braisé farci à la queue de bœuf de veau braisée

Agneau rôti avec pommes de terre et salade

Surlonge de bœuf avec poivrons grillés au feu de bois et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace

Fruits de saison

Pantxineta



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

37,50 € (TVA inclus)
Eau, verre de vin et café comprises
Service de pain 1,50€