

**Menú fin de semana**  
**11 – 12 MAYO**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitivo**

Ravioli de calabacín con queso crema

### **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

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Espárragos de Navarra con salteado de eryngi

### **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**

Pollo de corral deshuesado al horno con guacamole y curry amarillo

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**

Kalabazin-raviolia krema-gaztarekin

### **Hasteko**

Arrain-zopa donostiar erara

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

Ganba gorri salpikioia, muskuilu eskabetxatua eta olagarroa tipulin-maionesarekin

Sasoiko perretxiko salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin

Nafarroako zainzuriak eta eyngi salteatuak

### **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**

Oilasko hezurgabetua. labean guakamolearekin eta curry horiarekin

Arkumea labean patata eta entsalada berdearekin

Behi-azpizunaren medailoia, piper eta patatekin

### **Bukatzeko postrea**

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Prestatutako garaiko fruta

Pantxineta



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

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

**Weekend Menu**  
**11 -12 may**  
**Lunch service**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Appetizer**

Courgette Ravioli with Cream Cheese

### **Starters**

Donostia-style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Red prawn, pickled mussel and octopus salad with chive mayonnaise

Sautéed seasonal mushrooms with egg at low temperature

Asparagus from Navarre with sautéed eryngi-pepper mushrooms

### **Fish**

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillos emulsion

Monkfish fillet with piparras vinaigrette, potato and citrus

Marinated salmon tataki with soy, sesame crisp and thai ajoblanco

### **Meat**

Baked boneless free-range chicken with guacamole and yellow curry

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



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

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

**Menu du week-end  
11 – 12 Mai  
Service de déjeuner**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Apéritif**

Raviolis de courgettes au fromage frais

### **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 de Navarre avec champignons eryngi sautés

### **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

Tataki de saumon mariné au soja, croustillant de sésame et ajoblanco thaïlandais

### **Plat de viande**

Poulet désossé élevé en plein air cuit au four avec guacamole et curry jaune

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€