

Menú semanal
18 – 22 Septiembre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Entrante

Crema de celeri al curry amarillo con dados de celeri confitados

Ensalada de peras con salsa roquefort, nueces caramelizadas, pasas y dados de pan frito a la vinagreta de mostaza

Tagliata de calabacín con romesco y mozzarella freca

Pan Lobster con salpicón de marisco, mayonesa de cebollino, emulsión de piquillos, cebolla crujiente, cebolla roja y piparras

Tomate al corte con tartar de aguacate, cebolla roja, bonito y vinagreta de tomate

Plato principal

Salmón a la plancha con salsa tártara y hummus de berenjena

Muslo de pollo asado al limón con tomillo, romero y laurel

Arroz caldoso con carne de muslo de pato confitado y desmigado

Medallón de carrillera de ternera sobre emulsión de zanahoria

Canelones gratinados de bonito con tomate de la mamma

Postre

Tarta de queso casera con helado

Arroz con leche

Macedonia de frutas con hierba luisa

Café al gusto con brownie



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

24,00 € (IVA incluido)
Incluye bebida
Servicio de pan 1€



El menú de hoy

Today's Menu

Lehenengo platera

Zeleri krema curry horian, zeleri dado konfitatuekin

Udare-entsalada roquefort saltsarekin, intxaur karamelatuak, mahaspasak
eta ogitxo frijituak, mostaza ozpin oliotan

Kalabazin-tagliata erromesarekin eta mozzarella freskoarekin

Lobster ogia itsaski-salpikoiarekin, tipulin-maionesa, pikillo-emultsioa,
tipula kurruskaria, tipula gorria eta piperra

Tomatea ebakita aguakate-tartarearekin, tipula gorriarekin, hegaluzearekin
eta tomate-ozpin-olioarekin

Plater nagusia

Izokina plantxan saltsa tartariarrekin eta berenjena-hummusarekin

Oilasko-izter errea limoiarekin, ezkaiaarekin, erromeroarekin eta erramuarekin

Arroz saldatsua ahate-izter konfitatua eta izpitua

Txahal-masailen medailoia azenario-emultsioaren gainean

Hegaluze-kaneloi gainerreak mamma tomatearekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Arroz esnea

Fruta mazedonia

Kafea gustura browniearekin

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

24,00 € (BEZ a barne)
Edaria barne



Weekly menu
18 – 22 September
LUNCH SERVICE

El menú de hoy

Today's Menu

Starters

Yellow curry celeriac cream with celeriac confit cubes

Pear salad with roquefort sauce, caramelised walnuts, sultanas
and bread cubes fried with mustard vinaigrette

Courgette tagliata with romesco sauce and mozzarella fries

Lobster bread with seafood salpicon, chive mayonnaise, piquillos emulsion,
crispy onion, red onion and piparras

Sliced tomato with avocado tartar, red onion, tuna and tomato vinaigrette

Main course

Grilled salmon with tartar sauce and aubergine hummus

Roast chicken thigh with lemon, thyme, rosemary and bay leaves

Rice with duck thigh meat confit and crumbled duck meat

Medallion of veal cheek on carrot emulsion

Cannelloni au gratin with tuna tuna and tomato from la mamma

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Rice pudding

Fruit salad

Coffee with brownie

*The indicated dishes may
have traces of allergens.
People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*



24,00 € (IVA incluido)
Incluye bebida
Servicio de pan 1€



Menu hebdomadaire
18 – 22 Septembre
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Entrées

Crème de céleri-rave au curry jaune avec cubes de céleri-rave confits

Salade de poires avec sauce au roquefort, noix caramélisées, raisins secs et cubes de pain
frites avec vinaigrette à la moutarde

Tagliata de courgettes avec sauce romesco et frites de mozzarella

Pain de homard avec salpicon de fruits de mer, mayonnaise à la ciboulette, émulsion de
piquillos, oignon croustillant, oignon rouge et piparras

Tranches de tomates avec tartare d'avocat, oignon rouge, thon et vinaigrette de tomates

Plat principal

Saumon grillé avec sauce tartare et houmous d'aubergine

Cuisse de poulet rôtie au citron, au thym, au romarin et au laurier

Riz à la cuisse de canard confite et à la viande de canard émietée

Médallion de joue de veau sur émulsion de carottes

Cannelloni gratinés au thon et à la tomate de la mamma

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Riz au lait

Salade de fruits

Café avec brownie

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



24,00 € (TVA comprise)
Boissons comprises
Service de pain 1€