

Menú semanal
22 – 26 ABR
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate
Sopa de pescado a la donostiarra
Salteado de setas variadas con huevo a baja temperatura
Crema de cebolla asada con antxoa en salazón
Espárragos tibios de Navarra con vinagreta de clara de huevo

Plato principal

Pescado del día con emulsión de zanahoria y vinagreta de piparras
Taco de bacalao con sanfaina , salsa de sepia y tomate casero
Brocheta de contramuslo de pollo, verduritas y romesco
Arroz meloso de boletus y carrillera de cerdo
Coliflor asada con pesto rojo y chimichurri

Postre

Tarta de queso casera con helado
Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble
Manzana Reineta al vino tinto con helado y coulis de reineta
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 agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR

Asteko menua
Apirilak 22 – 26
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Lehenengo platera

Tomate-entsalada hegaluze eta aguakate-tartarearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Arrain zopa Donostiar erara

Perretxiko salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin

Tipula-krema errea antxoa gazituarekin

Nafarroako zainzuriak arrautza-zuringo ozpin-olioarekin

Plater nagusia

Eguneko arrainaazenario emultsioarekin eta piper-ozpin-olioarekin

Bakailoa sanfainarekin, txoko-saltsarekin eta etxeko tomatearekin

Oilasko-izterraren, barazkien eta romescuren txitxi-burruntzia

Boletus eta txerri-masailaren arroza

Azalore errea pesto gorriarekin eta tximitxurriarekin

Postrea

Etxeko gazta tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorri kulisarekin eta galleta birrindua

Reineta sagarra ardo beltzetan, izozkiarekin eta reineta coulisarekin

Kafea gustura browniearekin

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



24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure
ardo-karta QR kodean



Weekly menu
22 – 26 APR
LUNCH SERVICE

El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Starters

Tomato salad with tartar of tuna and avocado and tomato vinaigrette

Donostia-style fish soup

Sautéed mushrooms with low temperature eggs

Cream of roasted onion cream with salted anchovies

Asparagus from Navarra with egg white vinaigrette

Main course

Fish of the day with carrot emulsion and piparras vinaigrette

Cod with sanfaina, cuttlefish sauce and homemade tomato sauce

Skewered chicken breast, vegetables and romesco sauce

Mellow rice with boletus and pork cheeks

Roasted cauliflower with red pesto and chimichurri sauce

Dessert

Homemade cheese cake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Renetta apple in red wine with ice cream and red fruit coulis

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)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code





Menu hebdomadaire
22 – 26 AVR
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Entrées

Salade de tomates avec tartare de thon et avocat et vinaigrette de tomates

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Sauté de champignons avec des œufs à basse température

Crème d'oignons rôtis à l' anchois salés

Asperges de Navarre avec vinaigrette au blanc d'œuf

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou rouge et vinaigrette de piparras

Porc avec émulsion de carottes et jus réduit

Joue de veau avec fourchette de pommes de terre et sauce au curry rouge

Cannelloni farcis au thon et aux légumes avec crème de potiron

Tagliata de courgettes aux herbes avec romesco et tomates rôties

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt avec coulis de fruits rouges et crumble

Pomme Renetta au vin rouge avec glace et coulis de fruits rouges

Café avec brownie

24,00 € (TVA incluse)



Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

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