

Menú fin de semana
28 MAR-1 ABR
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Entrantes

Alubias pochas con almejas en salsa verde

Sopa de pescado a la donostiarra

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

Alcachofas estofadas con paleta ibérica

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de sepia y emulsión de piquillos

Seguimos Plato principal Pescado

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

Txangurro a la donostiarra

Chipirones en su tinta con arroz pilaw

A continuación Plato principal Carne

Carrillera de cerdo ibérico con puré de boniato y curry rojo

Cordero asado con ensalada

Taco de entrecote de vaca madurado 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

Milhojas de hojaldre de nata , crema y yema

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 bebida
Servicio de pan 1,50€



El menú de hoy

Today's Menu

Hasteko

Potxa-babarrunak txirlekin saltsa berdean

Arrain-zopa donostiar erara

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

Orburu erregosiak urdaiazpiko iberikoarekin

Bakailoz betetako piperrak, txibia saltsarekin eta pikillo emultsioarekin

Jarraian Arrain platera

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

Txangurro donostiar erarara

Txipiroiak bere tintan pilaw arrozarekin

Hurrengoa Haragi platera

Txerri-masaila curry gorriarekin eta batata purearekin

Arkumea labean entsalada berdearekin

Behi entrekota patata frijituak eta pikillo piperrak

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Prestatutako garaiko fruta

Esne-gain, krema eta gorringozko hostopila

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



37,50 € (BEZ barne)
Edaria barne
Ogi zerbitzua 1,50€

Weekend Menu
28 MAR-1 APR
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Starters

Pocha beans with clams in green sauce
Donostia-style fish soup
Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette
Braised artichokes with Iberian shoulder of pork
Pepper stuffed with cod, cuttlefish sauce and piquillo pepper emulsion

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillos emulsion
Txangurro donostiarra-style (spider crab)
Baby squid with its ink with pilaw rice

Meat

Iberian pork cheek with sweet potato purée and red curry
Roast lamb with salad
Taco of matured beef entrecote with wood-roasted piquillo peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with ice cream
Caramelised brioche French toast with ice cream
Prepared fruit of the season
Millefeuille of puff pastry with cream, cream and egg yolk

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)
Beverages included
Bread Service 1,50€

Menu du week-end
28MAR-1 APR
Service de déjeuner



El menú de hoy

Today's Menu

Entrées

Haricots Pocha avec palourdes en sauce verte
Soupe de poisson à la mode de Donostia
Tomate locale coupée avec tartare d'avocat, thon et vinaigrette de tomate
Artichauts braisés à l'épaule de porc ibérique
Poivron farci de morue avec sauce de seiche et émulsion de poivrons du piquillo

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piquillos
Txangurro donostiarra style (araignée de mer)
Petits calmars à l'encre avec du riz pilaw

Plat de viande

Joue de porc ibérique avec purée de patates douces et curry rouge
Agneau rôti avec salade
Taco d'entrecôte de bœuf mature avec poivrons piquillos rôtis et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace
Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace
Préparations de fruits de saison
Millefeuille de pâte feuilletée à la crème, à la crème et au jaune d'œuf

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)
Boissons comprises
Service de pain 1,50€