



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Crema de calabacín con queso feta y leche de coco

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra

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

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Cardo con paleta ibérica y frutos secos

Vieiras a la plancha con emulsión de mango, vinagre de tomate seco y totopos

Seguimos plato principal pescado

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

Txangurro a la donostiarra

Lomo de rape a la plancha con emulsión de zanahoria y vinagreta de piparras

A continuación plato principal carne

Rulo de rabo deshuesado con emulsión de boniato y salsa de curry amarillo

Paletilla de 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

Tataki de melón infusionada con mango

Pantxineta con helado

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-krema feta gaztarekin eta koko-esnearekin

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara

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

Sasoiko perretxikoak salteatuak, temperatura baxuko arrautzarekin

Kardua paleta iberikoarekin eta fruitu lehorrekin

Bieirak plantxan, mango-emultsioarekin, tomate lehorreko ozpinarekin eta totopoekin

Jarraian Arrain platera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean eta pikillo-emultsioa

Txangurroa donostiar erara

Zapo-solomoa plantxan, azenario-emultsioarekin eta piperren ozpin-olioarekin

Hurrengoa Haragi platera

Buztan hezurgabetua batata emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkume errea patata eta entsalada berdearekin

Behi-azpizunaren medailoia, piper eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Meloi infusionatuzko tatakia mangoarekin

Pantxineta izozkiarekin

37,50 € (BEZ barne)

Ura, ardo kopa eta kafea barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Week end Menu
January 11 – 12
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Appetizer

Cream of courgette with feta cheese and coconut milk

Starters

Donostiarra style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Sautéed seasonal mushrooms with low-temperature egg

Cardoon with Iberian ham and nuts

Grilled scallops with mango emulsion, sundried tomato vinegar and tortilla chips

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Donostia-style spider crab

Grilled monkfish fillet with carrot emulsion and red pepper vinaigrette

Meat

Boneless oxtail roll with sweet potato emulsion and yellow curry sauce

Roast lamb shoulder with potatoes and salad

Beef sirloin with wood-fired roasted peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with ice cream

Caramelised brioche French toast with ice cream

Mango infused melon tataki

Pantxineta with ice cream

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€

**Menú du weekend
Janvier 11 - 12
Service de déjeuner**



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Crème de courgettes à la feta et au lait de coco

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

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

Champignons de saison sautés avec des œufs basse température

Cardon au jambon ibérique et aux noix

Coquilles Saint-Jacques grillées avec émulsion de mangue, vinaigre de tomates séchées et chips

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piment du piquillo

Araignée de mer à la mode de Donostia

Filet de lotte grillé avec émulsion de carottes et vinaigrette de poivrons

Plat de viande

Roulade de queue de bœuf désossée avec émulsion de patate douce et sauce au curry jaune

Épaule d'agneau rôtie avec pommes de terre et salade

Médailon d'aloyau de bœuf avec poivrons grillés et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace

Tataki de melon infusé au mango

Pantxineta avec glace

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€