

**Menú Fin de Semana**  
**15 – 16 Febrero**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitivo**

Crema de calabacín con leche de coco y queso feta

### **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, vinagreta 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

Txipis a la plancha, emulsión de zanahoria, tinta de sepia, edamame y jamón crujiente

### **A continuación plato principal carne**

Rulo de carrillera de cerdo 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 maracuya

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.*

38,00 € (IVA incluido)  
Incluye agua y copa de vino  
Servicio de pan 1,50€



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitiboa**

Kalabazin-krema koko-esnearekin eta feta-gaztarekin

### **Hasteko**

Arrain zopa donostiar erara

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

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura 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

Txiptiak plantxan, azenario-emultsioa, sepia-tinta, edamamea eta urdaiazpiko kurruskaria

### **Hurrengoa Haragi platera**

Txerri-masailaren zilindroa, 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 marakuiarekin

Pantxineta izozkiarekin

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



38,00 € (BEZ barne)  
Ura eta ardo kopa  
Ogi zerbitzua 1,50€

**Week end Menu**  
**February 15 – 16**  
**Lunch service**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Appetizer**

Courgette cream with coconut milk and feta cheese

### **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 squid, carrot emulsion, cuttlefish ink, edamame and crunchy ham

### **Meat**

Pork cheek 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

Tataki of melon infused with passion fruit

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



38,00 € (VAT included)  
Water & glass of wine  
Bread Service 1,50€

**Menú du weekend  
Février 15 - 16  
Service de déjeuner**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Apéritif**

Crème de courgette au lait de coco et à la feta

### **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

Calmar grillé, émulsion de carottes, encre de seiche, edamame et jambon croquant

### **Plat de viande**

Rouleau de joue de porc 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 fruit de la passion

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

38,00 € (TVA inclus)  
Eau et verre de vin  
Service de pain 1,50€