

Menú Fin de Semana
23 – 24 NOVIEMBRE
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Crema porrusalda Thai

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra

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

Alubia pocha estofada con colitas de gambón rojo

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

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

Salteado de calamar, edamames con jamón y emulsión de zanahoria, crema de tinta de sepia

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 maracuyá

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

Thai porrusalda krematsua

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara

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

Potxa babarrun erregosia ganba gorriarekin

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin

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

Jarraian Arrain platera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean eta pikillo-emultsioa

Txangurrua donostiar erara

Txibia salteatua, edamameak urdaiazpikoarekin eta azenario emultsioa, txibia tinta krema

Hurrengoa Haragi platera

Txerri-masailaren erruloa boniato-emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkume – beso errean patata eta entsalada berdearekin

Behi-azpizunaren medailoia, piper eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Meloi infusioatuzko tatakia marakuiarekin

Pantxineta izozkiarekin

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



37,50 € (BEZ barne)
Ura, ardo kopa eta kafea barne
Ogi zerbitzua 1,50€

Week end Menu
November 23 – 24
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Appetizer

Tahi leek cream

Starters

Donostiarra style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Stewed pocha beans with red shrimp tails

Sautéed seasonal mushrooms with low-temperature egg

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

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Donostia-style crab casserole

Sautéed squid, edamame with ham and carrot emulsion, cuttlefish ink cream

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

Passionfruit infused melon tatakí

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
Novembre 23 – 24
Service de déjeuner



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Crème de poireaux thaïe

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

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

Haricots pochés à l'étouffée avec des queues de crevettes rouges

Champignons de saison sautés avec des œufs basse température

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

Crabe à la mode de Donostia

Calmar sauté, edamame avec émulsion de jambon et de carottes et crème d'encre de seiche

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



37,50 € (TVA inclus)
Eau, verre de vin et café comprises
Service de pain 1,50€