

Menú Fin de Semana
26 – 27 octubre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Pintxo donostiarra

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 sobre edamame con jamón y emulsión de zanahoria y crema de tinta de sepia.

A continuación Plato principal Carne

Rulo de carrillera de cerdo con emulsión de boniato y salsa de curry amarillo

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

Tatakí de sandía infusionado en 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

Donostia pintxoa

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 edamame gainean urdaiazpikoarekin, azenario-emultsioa eta txoko-krema

Hurrengo Haragi platera

Txerri-masailaren errulua boniato-emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkumea labean patata eta entsalada berdearekin

Behi-azpizunaren medailoia, piper eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Angurri infusionatzuko tatakia mangoarekin

Pantxineta izozkiarekin

