

**Menú Fin de Semana**  
**5 – 6 octubre**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitivo**

Salmorejo con huevo picado

### **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

Ensaladilla de gambas maceradas con mahonesa de curry y regañas

### **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

Tataki 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**

Salmorejoa arrautza xehatuarekin

### **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

Ganba beratuen entsaladilla curry-maionesarekin eta regañekin

### **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

### **Hurrengoa Haragi platera**

Txerri-masailaren erruloa 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

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



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

**Week end Menu**  
**October 5 – 6**  
**Lunch service**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Appetizer**

Salmorejo with chopped egg

### **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

Marinated prawn salad with curry mayonnaise and chanterelles

### **Fish**

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Donostia-style crab casserole

Sautéed squid on a bed of edamame with ham, carrot emulsion and cuttlefish cream

### **Meat**

Pork cheek roll with sweet potato emulsion and yellow curry sauce

Roast lamb 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 watermelon 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  
Octobre 5 - 6  
Service de déjeuner**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Apéritif**

Salmorejo avec œuf haché

### **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  
Salade de crevettes marinées avec mayonnaise au curry et girolles

### **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 sur un lit d'edamame avec jambon, émulsion de carottes et crème de seiche

### **Plat de viande**

Rouleau de joue de porc avec émulsion de patate douce et sauce au curry jaune  
Rôti d'agneau 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 pastèque infusée à la mangue  
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€