

Menú Fin de Semana
7 – 8 Septiembre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Nabo a la naranja con alga wakame, alió oriental y sésamo tostado

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

Vieira a la plancha con emulsión de guisantes, jamón crujiente y aceite rojo

Seguimos Plato principal Pescado

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

Taco de bonito a la plancha con fritada de vainas y tomate casero

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 melón infusionado 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

Arbia laranjarekin wakame algarekin, ekialdeko alioarekin eta sesamo txigortuarekin

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

Vieira plantxan ilarren emultsioarekin, urdaiazpiko kurruskariarekin eta olio gorriarekin

Jarraian Arrain platera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean, eta pikillo-emultsioa

Hegaluze-zatia plantxan, leka frijituak eta etxeko tomatea

Txibia salteatua edamame gainean urdaiazpikoarekin, azenario-emultsioa eta txoko-krema

Hurrengoa 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

Meloi infusioatuzko tatakia marakuiarekin

Pantxineta izozkiarekin



Week end Menu
September 7- 8
Lunch service



El menú de hoy

Today's Menu

Appetizer

Orange turnip with wakame seaweed, oriental dressing and toasted sesame seeds

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 scallop with caramelised figs and mango vinaigrette

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Grilled tuna taco with fried pods and homemade tomato

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

Passion fruit 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
Septembre 7 – 8
Service de déjeuner**



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Navet orange avec algues wakame, vinaigrette orientale et graines de sésame grillées

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

Coquille Saint-Jacques grillée avec figues caramélisées et vinaigrette à la mangue

Plat de poisson

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

Taco de thon grillé avec gousses grillées et tomate maison

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 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€