



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Aperitivo**

Hojaldre de txistorra

### **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

Pimientos de piquillo asados con gilda de gamba roja, mayonesa de sepia, vinagreta de piparras y clara de huevo

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

Salteado de calamar sobre cama de edamame con jamón, emulsión de zanahoria y crema 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

Sandía infusionada con mango

Pantxineta



*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**

Txistorra hostopila

### **Hasteko**

Arrain-zopa donostiar erara

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

Potxa babarrun erregosia ganba gorrizko kolatxoekin

Pikillo erreak ganba gorrizko gildarekin eta tipulin-maionesarekin

Bieira plantxan ilarren emultsioarekin, urdaiazpiko kurruskariarekin eta olio gorriarekin

### **Jarraian Arrain platera**

Bakailo-solomo konfitatua azalore-kremaren eta pikillo-emultsioaren gainean

Hegaluzea plantxan tomate eta piper gorriekin

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

Sandia infusionatua mangoarekin

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

Pantxineta



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



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Appetizer**

Txistorra puff pastry

### **Starters**

Donostia-style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Stewed pocha beans with red shrimp tails

Roasted piquillo peppers with red prawn gilda and chive mayonnaise

Grilled scallops with pea emulsion, crispy ham and red oil

### **Fish**

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillos emulsion

Grilled tuna taco with tomato and red peppers

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

Watermelon infused with mango

Pantxineta



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€

## Menu du week-end Service de déjeuner



### El menú de hoy

Today's Menu

#### Apéritif

Pâte feuilletée txistorra

#### Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

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

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

Poivrons piquillos rôtis avec gilda de crevettes rouges et mayonnaise à la ciboulette

Coquilles Saint-Jacques grillées avec émulsion de petits pois, jambon croustillant et huile rouge

#### Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piquillos

Taco de thon grillé à la tomate et aux poivrons rouges

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

Agneau rôti avec pommes de terre et salade

Surlonge de bœuf avec poivrons grillés au feu de bois et pommes de terre

#### Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace

Pastèque infusée à la mangue

Pantxineta

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€