

Menú semanal
02 – 06 septiembre
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Pastel de pescado con mayonesa de chipotle

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito y aguacate y vinagreta de tomate

Endivias a la plancha con emulsión de remolacha , vinagreta de piparras,

queso feta y frutos secos

Sopa de pescado a la donostiarra

Puré de boniato con huevo a baja temperatura y txitxiki de txistorra de Navarra

Festival de verduras con aceite verde

Plato principal

Pescado del día con emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Presa de cerdo con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Taco de bonito a la plancha con piperrada y tomate casero

Berenjena crunchy con pesto rojo y bouquet de ensalada

Arroz caldoso de chipis

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogurt con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de mandarina con coulis de kiwi

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos . Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR

Asteko menua
Irailak 02 – 03
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Arrain-pastela txipotle-maionesarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahukate-tartarrarekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Endibiak plantxan erremolatxa-emultsioarekin, piparr-ozpin-olioarekin,

feta gazta eta fruitu lehorrak

Arrain zopa donostiar erara

Boniato-purea tenperatura baxuko arrautzarekin eta Nafarroako txistorra-txitxikia

Barazki jaialdia olio berdearekin

Plater nagusia

Eguneko arraina azalore-emultsioarekin eta piparrazko ozpin-olioarekin

Txerri-presa azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Hegaluze-zatia plantxan piperrada eta etxeko tomatearekin

Crunchy berenjena pesto gorriarekin eta entsalada bouqueta

Txipi-arroz saldatsua

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Mandarina-sorbetea kiwi-coulisarekin

Kafea gustura brownierekin



24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Konsultatu gure
ardo-karta QR kodean

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

Weekly menu
02 – 06 September
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Fish cake with chipotle mayonnaise

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Grilled endive with beetroot emulsion, red pepper vinaigrette, feta cheese and nuts

Donostia-style fish soup

Sweet potato purée with low-temperature egg and txixiki of txistorra from Navarra

Vegetable festival with green oil

Main course

Fish of the day with cauliflower emulsion and piparra vinaigrette

Pork with carrot emulsion and reduced juices

Grilled tuna taco with piperrada and homemade tomatoes

Crunchy aubergine with red pesto and bouquet of salad

Rice with squid

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yoghurt with red fruit coulis and crumble

Tangerine sorbet with kiwi coulis

Coffee with brownie

24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

*The indicated dishes may
have traces of allergens.
People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*





Menu hebdomadaire
02 – 06 Septembre
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Gâteau de poisson avec mayonnaise au chipotle

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Endive grillée avec émulsion de betterave, vinaigrette au poivre rouge, feta et noix

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Purée de patates douces à l'œuf basse température et au txitxiki de txistorra de Navarre

Festival de légumes à l'huile verte

Plat principal

Poisson du jour avec émulsion de chou-fleur et vinaigrette au piparra

Porc avec émulsion de carottes et jus réduit

Taco de thon grillé avec piperrada et tomates maison

Aubergine croquante au pesto rouge et bouquet de salade

Riz aux calamars

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yaourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet à la mandarine et coulis de kiwi

Café avec brownie

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

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

