

**Menú semanal
10 -14 Febrero
SERVICIO MEDIODÍA**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Ensaladilla rusa con pancreck

Entrante

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

Sopa de pescado a la donostiarra

Salteado de setas variadas con huevo a baja temperatura y sésamo tostado

Alubias pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Tagliata de calabacín a las finas hierbas, pesto rojo y frutos secos

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Txipis a la plancha con hummus de remolacha

Carrillera de ternera sous vide, emulsión de zanahoria y jugo reducido

Presa cerdo duroc plancha, emulsión de boniato y jugo de carne

Arroz cremoso de verduritas con lascas de parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de melón infusionado con maracuyá

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
Otsailak 10 - 14
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Entsaladilla errusiarra pancreck-arekin

Lehenengo platera

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

Arrain zopa donostiar erara

Perretxiko salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin eta sesamo txigortuarekin

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Kalabazin-tagliata belar finekin, pestoarekin eta fruitu lehorrekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, azalore-emultsioa eta piperren ozpin-olioarekin

Txipia plantxan erremolatxa-hummusarekin

Sous vide txahal-masaila, azenario-emultsioa eta zuku murriztua

Txerri presa plantxan, batatozko emultsioa eta haragi-zukua

Arroz krematsua barazkitxoekin eta parmesano gaztarekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Infusionatutako meloi-tatakia marakuiarekin

Kafea gustura brownierekin

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

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



**Weekly menu
February 10 - 14
LUNCH SERVICE**



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Russian salad with pancrcek

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Donostia-style fish soup

Sauteed mushrooms with low-temperature egg and toasted sesame

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Tagliata of zucchini with fine herbs, red pesto and nuts

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and green pepper vinaigrette

Grilled squid with beet hummus

Sous vide veal cheek, carrot emulsion and reduced gravy

Grilled duroc pork shoulder, sweet potato emulsion and meat gravy

Creamy rice with vegetables and parmesan flakes

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Melon tataki infused with passion fruit

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
Février 10 – 14
SERVICE DÉJEUNER



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Salade russe au pancreck

Entrées

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

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Champignons sautés avec œuf à basse température et sésame grillé

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Tagliata de courgettes aux fines herbes, pesto rouge et fruits secs

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou-fleur et vinaigrette de piparras

Calamars grillés avec houmous de betterave

Joue de veau sous vide, émulsion de carottes et jus réduit

Épaule de porc grillée, émulsion de patates douces et jus de viande

Riz crémeux aux légumes avec flocons de parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki de melon infusé au fruit de la passion

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

