

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida cruixent de salmó marinat amb formatge feta i vinagreta de gerds

Ensalada crujiente de salmón marinado con queso feta y vinagreta de frambuesa

Crema de carxofa amb bunyols de bacallà, cruixent d'ibèric i de carxofa

Crema de alcachofa con buñuelos de bacalao, crujiente de ibérico y de alcachofa

Caragols a la llauna amb allioli i romesco (Supl. 2€)

Caracoles a la llauna con alioli y romesco (supl. 2€)

Coca d'escalibada amb formatge de cabra gratinat

Coca de escalibada con queso de cabra gratinado

Carpaccio de vedella amb cruixent de moresc i Idiázabal

Carpaccio de ternera con crujiente de maíz e Idiázabal

Tallarins blancs i negres de calamar i tinta amb allets i picada d'avellana

Tallarines blancos y negros de calamar y tinta, con ajitos y picada de avellana

Tàrtar de tonyina amb mango i alga Goma Wakame (Supl. 2€)

Tartar de atún con mango y alga Goma Wakame (supl. 2€)

Farcellet d'ànec amb arròs salvatge i pera al moscatell

"Farcellet crujiente de pato, arroz salvaje y pera al moscatel con salsa de

foie y ceps.

Musclos de roca amb sofregit d'all tendre, tomaquet i gingebre

Mejillones de roca con sofrito de ajos tiernos, tomate y jengibre

Saltat de verdures de temporada amb ou poché

Salteado de verduras de temporada con huevo poche

SEGONS/SEGUNDOS

Corona de llobarro amb samfaina

Corona de lubina con samfaina

Filet de turbot a la planxa amb puré d'albergínia i sofregit a la donostiarra

Filete de rodaballo a la plancha con puré de berenjena y refrito a la donostiarra

Tataki de tonyina "Balfegó" amb maionesa de wasabi i sèsam (Supl. 3€)

Tataki de atún "Balfegó" con mayonesa de wasabi y sésamo (Supl. 3€)

Pop a la planxa amb patata confitada i pebre vermell fumat

Pulpo a la plancha con patata confitada y pimentón ahumado

Bacallà amb crosta de ceps i salsa d'espincacs fumats

Bacalao con crosta de ceps y salsa de espinacas ahumadas

Romesquet de rap amb cloïsses

"Romesquet" de rape con almejas

Secret ibèric amb reducció de Pedro Ximénez, cebetes y quinoa

Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez, cebollites y quinoa

Peus de porc amb trompetes de la mort i saltat de fesols i bolets

Manitas de cerdo con trompetas de la muerte y salteado de judías y setas

Lingot d'espallla de xai a baixa temperatura amb saltat de Portobello i gírgoles

Lingote de paletilla de cordero a baja temperatura con salteado de Portobello

y gírgolas

Filet de vedella a la planxa amb mostassa a l'antiga i reducció de vi negre(Supl. 3€)

Solomillo de ternera a la plancha con mostaza a la antigua y reducción de vino tinto (Supl. 3€)

Preu del menú: 36.00€ (postres, aigua, vi de la casa, i.v.a. i cafè inclosos)

Precio del menú: 36.00€ (postres, agua, vino de la casa, i.v.a. y café incluidos)

POSTRES

Tiramisú casolà

Tiramisú casero

Pastís de mousse de xocolata blanca

Tarta de mousse de chocolate blanco

Panacotta de coco

Panacotta de coco

Crema catalana

Crema catalana

Semifred de llimona amb gelatina de ron i menta

Semifrio de limón con gelatina de ron y menta

Gelat de mango amb fruita natural

Helado de mango con fruta natural

Croquetes de xocolata amb coulis d'albercoc

Croquetas de chocolate con coulis de albaricoque