

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de burrata amb vinagreta de taronja, poma i menta

Ensalada de burrata con vinagreta de naranja, manzana y menta

Amanida de tomàquets variats amb ventresca, ceba tendra i olivada

Ensalada de tomates variados con ventresca, cebolla tierna y olivada

Caragols a la llauna amb allioli i romesco

Caracoles a la llauna con alioli y romesco

Timbal d'escalibada amb anxoves de l'Atlàntic

Tímbal de escalibada con anchoas del Atlántico

"Vichyssoise frappé" amb cruixent de gamba i terra d'ibèric

"Vichyssoise frappé" con crujiente de gamba y tierra de ibérico

Carpaccio de magret d'ànec amb encenalls de foie i vinagreta de cireres

Carpaccio de magret de pato con virutas de foie y vinagreta de cerezas

Tallarins blancs i negres amb allets i picada d'avellana

Tallarines blancos y negros con ajitos y picada de avellana

Tàrtar de salmó amb alvocat

Tartar de salmón con aguacate

Caneló cruixent d'ànec amb crema de foie i reducció de vi ranci

Canelón crujiente de pato con crema de foie y reducción de vino rancio

SEGONS/SEGUNDOS

Arròs del Cheff

Arroz del Cheff

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 gratinat amb mussolina d'all's escalivats i tomàquet confitat

Bacalao gratinado con musselina de ajos escalibados y tomate confitado

Romesquet de rap amb cloïsses

"Romesquet" de rape con almejas

Secret ibèric amb reducció de Pedro Ximénez i cebetes

Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebollitas

Melós de vedella en el seu propi suc amb verduretes de temporada

Meloso de ternera en su jugo con verduritas de temporada

Lingot d'espatlla de xai a baixa temperatura amb saltat de bolets de cultiu

Lingote de paletilla de cordero a baja temperatura con salteado de

setas de cultivo

Filet de vedella a la planxa amb mostassa a l'antiga i reducció de vi negre

Solomillo de ternera a la plancha con mostaza a la antigua

y reducción de vino tinto

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 cassolà

Tiramisú casero

Pastís de mousse de dues xocolates

Tarta de mousse de dos chocolates

Rosta de Sta. Teresa amb gelat de canyella i gelatina de moscatell

Torrija con helado de canela y gelatina de moscatel

Escuma de crema catalana amb carquinyolis

Espuma de crema catalana con carquiñolis

Pastís de formatge amb mermelada natural de maduixots

Tarta de queso con mermelada natural de fresas

Tatin de poma amb crema anglesa

Tatín de manzana con crema inglesa

Gelat de mango amb fruita natural

Helado de mango con fruta natura

Gelat de Chartreuse verd amb xarrup de llimona

Helado de Chartreuse verde con sorbete de limón

Pastís de mojito en dues textures

Tarta de mojito en dos texturas