

ENTRANTES / APETIZERS

Anchoas de Santoña, pimientos asados y pan tostado con tomate Santonia's anchovies, roasted peppers and tomato bread	17.00€
Langostinos en panko con mayonesa de kimchee Prawns and kimchee mayonnaise	12.00€
Foie mi cuit con puré de peras yuzu y gelee de amaretto <i>Foie mi cuit</i> with mashed candied pears, yuzu and amaretto	12.00€
Ensalada de aguacate con langostinos y vinagreta de tomate seco Avocado tartar salad with prawns and dry tomato vinaigrette	11.00€
Tartar de salmón con huevas de arenque y manzana verde Salmon tartar with herring roe and green apple	11.00€
Carpaccio de pulpo, ali-oli, parmesano y piparras Octopus carpaccio ali-oli cream, parmesan cheese and chillies	13.00€
Chipirones con habitas al ibérico y tempura de sus tentáculos Squid, Iberian jam, baby beans and squid fried tentacles	13.00€
Canelones de rabo de toro con bechamel de foie Oxtail Cannelloni and foie bechamel	13.00€
Raviolis de boletus, emulsión de patata, guisantes y colitas de cigala Boletus edulis raviolis, cream of potato, beans and lobster	15.00€
Alcachofas con almejas de carril Artichokes and clams	15.00€
Jamón ibérico de bellota "Gran reserva" Acorn made Iberian ham "Gran reserva"	22.00€

ARROCES / RICE

Risotto de carabineros Red prawns risotto	17.00€
Arroz de boletus con papada y presa ibérica Boletus rice with dewlap and Iberian pork	13.00€

PESCADOS / FISH

Vieiras con pure de coliflor trufada, caviar de berenjena y soja Scallops and mashed cauliflower with aubergine caviar and soy sprouts	20.00€
Rape con guiso de navajas y calamares Monkfish, razor stew and squid	23.00€

Pescado del día a la Donostiarra (para 2 pax / precio por pax) 23.00€
Fish of the day made in the San Sebastián's way
(For two people/ price per person)

Bacalao al pil pil / Cod cooked at pil-pil style 20.00€

Merluza en salsa verde con almejas de Carril 24.00€
Hake dipped in green sauce with clams from Carril

CARNES / STEAKS

Paletilla de cordero lechal con pure de patatas y verduritas 25.00€
Shoulder baby lamb, mashed potatoes and vegetables

Steak tartar 20.00€

Lomo de buey con patatas puente nuevo 24.00€
Beef tenderloin and fried potatoes "pont neuf"

Solomillo de buey con terrina de panceta ibérica 21.00€
Sirloin with Iberian bacon terrine

Magret de Pato con shiitake y kimchi de fresa 17.00€
Duck magret with shiitake mushrooms and strawberry kimchi

Callos a la madrileña 13.00€

POSTRES / DESSERTS

Soufflé de chocolate con helado de café (15 min elaboración) 5.00€
Chocolate soufflé with coffee ice cream

Strudel de manzana templado sobre crema inglesa y vainilla 5.00€
Tempered apple strudel, custard and vanilla

Tarta de limón y helado de chocolate blanco 5.00€
Lemon pie and White chocolate ice cream

Sopa de mango y fruta de la pasión con helado de queso fresco 5.00€
Mango soup and passion fruit with cheese ice cream

Sorbete de limón al cava 5.00€
Lemon sorbet with cava

Arroz con leche 5.00€
Rice pudding

I.V.A INCLUIDO/TAX INCLUDED

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de Sustancias o Productos que causan Alergias e Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.