

HASTEKO / ENTRANTES

Arrai zopa Donostiar erara

Sopa de pescado a la Donostiarra

Urdai azpiko iberikoa, tomate eta Payés ogiarekin

Jamón ibérico con tomate y pan del Payés

Foie micuit irasagarrez beteta

Foie micuit con membrillo

Kantauriko antxoak ogia eta tomatearekin

Anchoas del cantábrico con pan y tomate

Idiazabal gaztadun entsalada

Ensalada de Idiazabal

Foie eta ahate urdaia duen entsalada

Ensalada con foie y jamón de pato

Kroketa ezberdinak

Croquetas variadas

Alkatxofa Lorea foierekin

Flor de alcachofa con foie

Ganbonak plantxan

Gambones a la plancha

HARAGIAK / CARNES

Behi azpizuna

Solomillo de vaca

Behi azpizuna foie'rekin

Solomillo de vaca con foie

Entrekota

Entrecot

Txahal masailak ardo saltsan

Carrilleras de ternera al vino tinto

Ahate konfit'a

Confit de pato

Arkume hanka tenperatura baxuan erreta (2 pertsonentzat)

Pierna de cordero lechal asada a baja
temperatura (2 personas)

Arkume sahietsak

Costillar de cordero

Arkume besoa (paletilla)

Paletilla de cordero

ARRAINAK / PESCADOS

Kantauriko legatza labean sofritorekin

Merluza del Cantábrico al horno con refrito

Legatz kokotea (2 pertsonentzat)

Cogote de merluza (2 personas)

Txipiroiak tintan

Chipirones en su tinta

”Rias Baixas”eko olagarroa, patata aparra, eztia eta piper hautsa’rekin

Pulpo de “Rías Baixas” con espuma de patata y
aceite de miel y pimentón

Ganbonak plantxan (8 ale)

Gambones a la plancha (8 unidades)

POSTREAK / POSTRES

Flana izozkiarekin

Flan con helado

Brioche-torrija gozotua

Torrija caramelizada de brioche

Gazta tarta

Tarta de queso

Krema katalana

Crema catalana

Sagar tarta fina izozkiarekin (8 minuto)

Tarta fina de manzana con helado (8 minutos)

Limoi sorbetea cava'rekin

Sorbete de limón al cava