

Menu

STARTERS | ENTRÉES

Foie mi-cuit terrine with caramelized fruits | Terrine de foie mi-cuit avec fruits caramélisés
Beef carpaccio with parmesan ice cream and arugula | Carpaccio de boeuf avec glace au parmesan et roquette
Vegetables cream | Crème des légumes 🌱
Season salad | Salade de saison 🌱

Grilled scallops with potato parmentier, mushrooms and teriyaki sauce | Coquille saint-jacques grillés avec parmentier de pommes de terre, champignons et sauce teriyakie

Seafood cannelloni | Cannellonis aux fruits de mer
Roast cannelloni with foie and port sauce | Cannellonis rôtis au foie et sauce au porto
Vegetable lasagna with tofu | Lasagne aux légumes avec tofu 🌱

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Grilled sea bass fillets with vegetables and romesco sauce | Filets de bar grillés avec légumes et sauce romesco
Croaker "Donostiarra" style | Courbine façon "Donostiarra"
Grilled octopus with Teriyaki sauce | Poulpe grillé à la sauce teriyaki +8€

Grilled entrecote with vegetables and romesco sauce | Entrecôte grillée aux légumes et sauce romesco
Iberian surprise pork with Port reduction and mushrooms | Porc surprise ibérique avec réduction de Port wine et champignons
Veal with meat sauce and mushrooms | Veau avec sauce de viande et champignons

Vegetable toffu, arame seaweed and almonds | Tofu végétal, algues arame et amandes 🌱
Creamy spinachs with goat cheese | Épinards crémeux au fromage de chèvre 🌱

DESSERT

Special "Saint Valentine's dessert | Dessert spécial Saint Valentin
Fruit salad with sorbet or ice cream | Salade de fruits avec sorbet ou glace 🌱
Cheescake | Tarte au fromage
Apple tarte tatin | Tarte tatin
Chocolate Textures | Textures du chocolat
Apple mousse | Mousse aux pommes
Tiramisu

Starter, main course & dessert : **32€ per person (Water included)**
Price Starter: 14€; Price Main course: 19€; Price Dessert: 7€

Entrée, plat principal et dessert: **32€ par personne (Eau incluse)**
Prix Entrée: 14€; Prix Principal: 19€; Prix Dessert: 7€



Menú

ENTRANTES | ENTRANTS

Terrina de Foie mi-cuit con frutas caramelizadas | Terrina de Foie mi-cuit amb fruites caramel·litzades
Carpaccio de ternera con helado de parmesano y rúcula | Carpaccio de vedella amb gelat de parmesà i rúcula
Crema de verduras | Crema de verdures 🌱
Ensalada de temporada | Amanida de temporada 🌱

Vieiras a la plancha con parmentier de patata, setas y salsa teriyaki | Vieires a la planxa amb parmentier de patata, bolets i salsa teriyaki

Canelones de marisco | Canelons de marisc
Canelones de rustido con salsa de foie y oporto | Canelons de rustit amb salsa de foie i oport
Lasaña de verduras con tofu | Lasanya de verdures amb tofu 🌱

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL

Filetes de Lubina a la plancha con verduritas y romesco | Filets de Llobarro a la planxa amb verduretes i romesco
Corvina a la donostiarra | Corvina a la donostiarra
Pulpo a la plancha con salsa Teriyaki | Pop a la planxa amb salsa Teriyaki **+8€**

Entrecot a la plancha con verduritas y salsa romesco | Entrecot a la planxa amb verduretes i salsa romesco
Sorpresa ibérica con reducción de Oporto y setas | Sorpresa ibèrica amb reducció d' Oporto i bolets
Fricandó de ternera con trompetas de la muerte | Fricandó de vedella amb trompetas de la mort

Tofu de verduras, alga arame y almendras | Tofu de verdures, alga arame i ametlles 🌱
Espinacas a la crema con queso de cabra | Espinacs a la crema amb formatge de cabra 🌱

POSTRES

Postre especial "San Valentín" para compartir | Postre especial "Sant Valentí"
Macedonia de fruta con sorbete o helado | Macedònia de fruita amb sorbet o gelat 🌱
Pastel de queso | Pastís de formatge
Tarta tatin de manzana | Tarta tatin de poma
Texturas de Chocolate | Textures de Xocolata
Mousse de manzana | Mousse de poma
Tiramisú

Entrante, plato principal y postre: **32€ por persona (Agua incluida)**
Precio entrante: 14€; Precio principal: 19€; Precio postre: 7€

Entran, plat principal i postre: **32€ per persona (Aigua inclosa)**
Preu entrant: 14€, Preu principal: 19€, Preu postre: 7 €

