

Lunch Menu/Menu du midi

-Available weekend midday/Disponible le midi de weekend-

Starters...Hors d'œuvre

Squid croquettes with their ratatouille/Croquettes de calamar avec leur ratatouille

Broad beans and artichokes sautéed with Joselito ham/Fèves et artichauts sautés au jambon Joselito

Grilled mackerel with roast and garlic croquettes/Maquereau grillé avec rôti et croquettes à l'ail

Tomato tartar, strawberries, smoked sardine and basil/Tartare de tomates, fraises, sardine fumée et basilic

Surf and turf vermicelli/Vermicelli de mer et de montagne

Chicken cannelloni with mushroom bechamel sauce/Cannellonis de poulet sauce béchamel aux champignons

Main course...Plat principal

Lamb terrine with tomato/Terrine d'agneau à la tomate

Wild boar stew with vegetables and mushrooms/Ragoût de sanglier aux légumes et champignons

Grilled duck magret with calçots and romesco sauce/Magret de canard grillé aux calçots et sauce romesco

Black rice with cockles and its allioli/Riz noir aux coques et ses allioli

Veal frame with chimichurri and piquillo peppers/Cadre de veau au chimichurri et piquillos

Supreme turbot a la donostiarra with baked potatoes

Turbot suprême à la donostiarra avec pommes de terre au four

Desserts...Desserts

Strawberries with cream/Fraises à la crème

Pear tatin with ice cream/Tatin de poire avec glace

Cuba libre (Rum cake, coca-cola granita and lime sorbet)/Cuba libre (Rum cake, coca-cola granita and lime sorbet)

Cheesecake with red fruits/Cheesecake aux fruits rouges

36.00€

Includes: Water, bread, snack, petit fours and VAT

Comprend: Eau, pain, amuse-bouche, petits fours et la TVA