

## Lunch Menu/Menu du midi

-Available weekend midday/Disponible le midi de weekend-

### Starters...Hors d'œuvre

**Octopus head with potato parmentier and Iberian jowls**

Tête de poulpe au parmentier de pommes de terre et bajoues ibériques

**Broad beans and artichokes sautéed with Joselito ham and truffle**

Fèves et artichauts sautés au jambon Joselito et truffe

**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 raisin and mint couscous/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*