

CAP DE SETMANA / FIN DE SEMANA

Entrants...Entrantes

Gaspatxet d'avellanes amb gelat de formatge de cabra i olives kalamata

Gazpachito de avellanas con helado de queso de cabra y olivas kalamata

Roast Pork a la sal amb mostasses i maduixes

Roast Pork a la sal con mostazas y fresas

Pop a la brasa, col kimchi, Parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera

Porros confitats, formatge feta, piparra, pastanaga escabetxada i all negre

Puerros confitados, queso feta, piparra, zanahoria escabechada y ajo negro

Carxofes confitades amb papada ibèrica i demi glace

Alcachofa confitada con papada ibérica y demi-glace

Tartar de salmó un xic picant, alvocat i algues / Tartar de salmón, aguacate y algas

Fideuà de peix

Fideua de pescado

Sepietes saltades amb all i julivert +4,00€

Sepias pequeñas salteadas con ajo y perejil +4,00€

Segons...Segundos

Corvina a la planxa amb porros i romesco / Corvina a la plancha con puerros y romesco

Terrina de pollastre amb cremós d'api rave i oli de rostit

Tarrina de pollo con cremoso de apio nabo y aceite de asado

Canelons d'ànec amb beixamel de bolets / Canelones de pato con bechamel de setas

Arròs negre amb escopinyes i allioli de julivert/ Arroz negro con berberechos y alioli de perejil

Vedella amb bolets / Ternera con setas

Secret ibèric amb poma de Girona / Secreto ibérico con manzana de Girona

Magret d'ànec amb crema de moniato i bolets

Magret de pato con crema de boniato y setas

Entrecot de vedella amb guarnició +3,50€/Entrecot de ternera con guarnición+3,50€

Suprema de turbot a la donostiarra amb patates panadera +5,00€

Suprema de rodaballo a la donostiarra con patatas panadera +5,00€

Postre...Postres

Torrada de Santa Teresa amb ratafia i crema catalana /Torrijas con ratafia y crema catalana

Cheesecake, toffee, gelat de pebre rosa i cruixent de xocolata

Cheesecake, toffee, helado de pimienta rosa y crujiente de chocolate

Crema de llimona amb critics /Crema de limón con cítricos

Gelat de gerds i/o Xocolata/ Vainilla /Helado de frambuesa y/o Chocolate/ Vainilla

30,00€

Inclou: Aigua, pa, aperitiu, petit fours i IVA

Cafè i begudes apart

Incluye: Agua, pan, aperitivo, petit fours e IVA

Café y bebidas aparte

WEEKEND / WEEK-END

-Menu at lunch time / Menu du déjeuner

Starters...Hors d'œuvre

Hazelnut gazpacho with goat cheese ice cream and kalamata olives

Gaspacho de noisettes, glace au chèvre et olives kalamata

Roast Pork with mustard creams and strawberries

Rôti de porc au sel avec moutarde et fraises

Grilled octopus, kimchi cabbage, potato Parmentier and "migas" with Vera red pepper

Poulpe grillé, chou kimchi, Parmentier de pommes de terre et "migas" au poivron rouge Vera

Candied leeks, feta cheese, piparra, pickled carrot and black garlic

Poireaux confits, feta, piperra, carotte marinée et ail noir

Candied artichokes with iberian bacon and demi glace /Artichauts confits au bajoue ibérique et demi glace

Salmon tartare with avocado and seaweed / Tartare de saumon, avocat et algues

Fish noodles (Fideua) / Nouilles au poisson (Fideua)

Small cuttlefish sautéed with garlic and parsley +€4.00 / Petites seiches sautées à l'ail et au persil +4,00 €

Main course...Plat principal

Grilled croaker with leeks and romesco / Croasseur grillé aux poireaux et romesco

Duck cannelloni with mushroom bechamel / Cannellonis de canard à la béchamel de champignons

Veal mellow with tupinambo and ratafia onions / Moelleux de veau au tupinambo et oignons au ratafia

Chicken terrine with creamy celeriac and roasting oil/Terrine de poulet au céleri-rave crémeux et huile rôtie

Black rice with cockles and parsley aioli /Riz noir aux coques et persil allioli

Catalan beef stew with mushrooms / Ragoût de boeuf catalan aux champignons

Duck breast 5 Acorns with garnish / Magret de canard 5 glands avec garniture

Iberian pork "secret" with girona apple/ Porc ibérique "secret" à la pomme de girona

Beef entrecote with garnish +€3.50€ /Entrecôte de boeuf avec garniture+3,50€

Supreme turbot a la donostiarra with baked potatoes +€5,00

Turbot suprême à la donostiarra avec pommes de terre au four +5,00€

Desserts...Desserts

Santa Teresa toast with ratafia and Catalan cream

Toast de Santa Teresa au ratafia et crème catalane

Cheesecake, toffee, pink pepper ice cream and crunchy chocolate

Cheesecake, toffee, glace au poivre rose et croustillant de chocolat

Lemon cream with citrus / Crème de citron aux agrumes

Raspberry and/or Chocolate/Vanilla ice cream / Glace Framboise et/ou Chocolat/Vanille

30,00€

***Includes: Water, bread, petit fours and VAT
Coffee and drinks separately***

*Comprend: Eau, pain, petits fours et la TVA
Café et boissons séparément*