

WEEKEND MENU... MENU DU WEEK-END

Starters...Hors d'œuvre

- Fish fideua (Noodles) / Fideua du poisson (nouilles)**
Fresh pasta with mushroom béchamel / Pâtes fraîches à la béchamel aux champignons
Eggs on the plate with ham, mushrooms and bacon / Oeufs dans l'assiette avec jambon, champignons et bacon
Cod brandade, basil and tomato / Brandade de morue, basilic et tomate
Courgette tagliatelle with pesto, burrata, pine nuts and dried tomato
Tagliatelles à la courgette avec pesto, burrata, pignons et tomate sec
Candied leeks, feta cheese, piparra, pickled carrot and black garlic
Poireaux confits, feta, piperra, carotte marinée et ail noir
Chicken Wonton with Hoisin Sauce / Wonton au poulet avec sauce hoisin
Lentil cream, sausage, black pudding and sweet potato
Crème de lentilles, saucisson, boudin noir et patate douce
Terrine of "Carn d'Olla with Escudella and Galets" (shells pasta)
Terrine de "Carn d'Olla avec Escudella" et Conchigliette
Salmon tartare a little spicy/ Tartare de saumon un peu épicé
Duck wings sauteed with teriyaki/ Ailes de canard sautées au teriyaki
Grilled octopus, kimchi cabbage, potato Parmentier and "migas" with Vera red pepper (+€2,50)
Poulpe grillé, chou kimchi, Parmentier de pommes de terre et "migas" au poivron rouge Vera (+2,50€)

Main course...Plat principal

- Chargrilled Duck Magret with with sauteed tubers/Magret de canard grillé aux aux tubercules sautés**
Black rice with cockles and parsley aioli / Riz noir aux coques et persil allioi
Tradicional "suquet" of fish with potatoes / Suquet traditionnel de poisson aux pommes de terre
Roast pork cheek with potato parmentier / Joue de porc rôtie au parmentier de pomme de terre
Pig ear rice with vegetables and mushrooms/ Riz aux oreilles de cochon aux légumes et champignons
Angus (vacio) beef with chimichurri/ Bœuf Angus (vacio) au chimichurri
Croaker with garnish / Croasseur avec garniture
Roast chicken terrine, black beans and corn / Terrine de poulet rôti, haricots noirs et maïs
Lamb knuckle with baked potatoes (€3,00)/ Jarret d'agneau aux pommes de terre au four (3,00€)
Donostiarra-style turbot (+€5,00) /Turbot à la Donostiarra (+5,00€)
Angus Beef with garnish (+5,00€) / Boeuf angus avec garniture (+5,00€)

Desserts...Desserts

- Apple tatin with vanilla ice cream / Tatin de pommes et glace au vanille**
Cheesecake with figs and nuts / Cheesecake aux figues et noix
Chocolate, vanilla, cream, raspberry and cinnamon ice cream scoops (to choose)
Boules de glace chocolat, vanille, crème, framboise et cannelle (au choix)
Roasted sweet potato cream, orange and heavy cream ice cream
Crème de patate douce rôtie, orange et crème glacée
Our Lemon Pie with Celery Ice Cream / Notre Tarte Au Citron Avec Glace Au Céleri
Hazelnut coulant with raspberry ice cream (+€5.00)/ Coulant de noisettes et glace framboise (+5,00€)

35,90€

Includes: Water, bread and VAT

Drinks and Coffee separately

Comprend: Eau, pain et la TVA

Boissons et café séparément