

## WEEKEND MENU... MENU DU WEEK-END

### Starters... Hors d'œuvre

**Fish fideua (Noodles) / Fideua du poisson (nouilles)**

**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**

**Slightly spicy salmon tartare with wakame seaweed and avocado**

Tartare de saumon légèrement épicé aux algues wakame et avocat

**Duck wings sauteed with teriyaki/ Ailes de canard sautées au teriyaki**

**Roast beef with tartare and artichoke chips / Rôti de bœuf au tartare et chips d'artichauts**

**Poached egg with creamy potato, artichokes and fried prawns**

Œuf poché avec pomme de terre crémeuse, artichauts et crevettes frites

**Veal and mushrooms cannelloni and parmesan cheese**

Cannelloni au veau aux champignons et au fromage parmesan

**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€)

**White prawn tartar brioche with truffle butter (+€3.00)**

Brioche tartare de crevettes blanches au beurre de truffe (+3,00€)

### Main course... Plat principal

**Chargrilled Duck Magret with with sauteed tubers/ Magret de canard grillé 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**

**Lacquered Catalan Iberian ribs pork with soya and honey, dried fruits and nuts and refreshing salad**

Côte de porc Ibérique Catalan laquée au soya et au miel, fruits secs, et salade rafraîchissant

**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)

**"Xuixo" filled with cream with ratafia ice cream/ "Xuixo" fourré à la crème avec glace au ratafia**

**Our Lemon Pie / Notre Tarte Au Citron**

**Santa Teresa toast with cream ice cream / Toast de Santa Teresa avec glace à la crème**

**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*