

ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	11
Ensalada templada de chipirones y frutos secos	14
Sopa de pescado donostiarra con almejas	9
Panaché de verduras de la huerta	12
Jamón ibérico selección "Carrasco"	20
Anchoas en aceite Virgen extra	17
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrito	14
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas	15
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	11
Croquetas caseras de jamón	10

MARISCOS y PESCADOS

Txangurro donostiarra al horno (buey de mar)	18
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	17
Gambas frescas de Huelva a la plancha	19
Langostinos a la plancha	17
Cogote de Merluza con refrito	19
Merluza a la koskera o plancha	18
Almejas a la marinera	19
Chipirones a la plancha o en su tinta	18
Lomos de rape a la plancha con refrito	20
Medallón de Rape relleno de hongos	20
Kokotxas de merluza con almejas	23
Rodaballo salvaje a la plancha	21
Lubina Salvaje al horno 1 kgr (2 pax)	42

CARNES

Cordero lechal al horno	20
Solomillo plancha con salsa de oporto	20
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	16
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	16
Magret de pato con milhojas de patata y salsa agridulce	18
Entrecote con salsa de hongos y pimienta verde	16
Chuletón de vaca vieja	43/kg

POSTRES CASEROS INCLUIDOS EN MENUS

Sorbete de limón al cava	5
Tiramisú Zumeltzegi	5
Tarta de queso	5
Tarta de avellana y chocolate con nata	6
Crema de yogurt con frambuesa y mango	6
Goxua. Nata, bizcocho, crema y sirope de cafe	6
Helado de vainilla, nata y chocolate	6

Servicio de pan	1
-----------------	---