



Cocina dirigida por *Aleix Alonso*

## **Menú Degustación**

*(Mínimo 2 personas)*

Suave Velouté de Calabaza  
con virutas de ibérico y crujiente de parmesano

Tarrina de Mi Cuit de hígado de pato  
caramelizado con compota de frutas

\*\*\*\*\*

Lomo de Rodaballo en dos cocciones  
sobre verduritas de temporada en crudités

\*\*\*\*\*

Sorbete de frutas al cava

\*\*\*\*\*

Taco de solomillo a la parrilla  
con reducción de Oporto  
y cebolletas trufadas

\*\*\*\*\*

Fondant de chocolate belga  
con helado de Vainilla

\*\*\*\*\*

Pan  
Agua Mineral  
Tinto de Crianza (D.O Rioja alavesa)

Precio por Persona: 60,00.- €

## **Tasting Menu**

Pumpkin Velouté  
with "jamón" shaving and crisp parmesan

Foie grass Mi Cuit  
covered with compote

\*\*\*\*\*

Roast Turbot  
and seasonal vegetables in crudités

\*\*\*\*\*

Gin Tonic and Strawberries sorbet

\*\*\*\*\*

Grilled sirloin steak  
in Oporto sauce  
and sweet onion

\*\*\*\*\*

Chocolate fondant  
with vanilla ice cream

\*\*\*\*\*

Bread  
Mineral still water  
Red wine from D.O Rioja Alavesa

Price per Person: 60,00.- €

### **Plato Gourmet / Gourmet Dish**

**23,50.- €**

Nuestro Chef elabora un plato selección de su mejor cocina de mercado  
INCLUYE agua mineral, copa de vino, pan y postre del chef

Every day our chef cooks a special recipe based on the best seasonal food  
Mineral still water, glass of wine, bread and our chef dessert are INCLUDED

### **Menú del día / Set Menu**

Escoja de nuestra carta 1 entrante + 1 carne o pescado + 1 postre  
Choose "a la carte" 1 starter + 1 fish or meat + 1 dessert

**32,50.- €**

### **Menú Infantil / kids Menu**

**20,00.- €**



Cocina dirigida por **Aleix Alonso**

M >> MENÚ DEL DÍA: Escoja 1 entrante o ensalada + 1 plato de carne o pescado + 1 Postre 32,50.- €  
M >> SET MENU: 1 starter or salad + 1 fish or meat + 1 dessert 32,50.- €

### **Entrantes fríos:**

- M Carpaccio de bacalao con ensalada y cítricos
- M Micuit de pato con tostas de pan de pasas y compota de fruta
- Jamón de bellota D.O. Guijuelo pata negra
- M Cecina de León con aceite de oliva virgen extra y tomate casse

### **Cold starters:**

- Codfish in Carpaccio with salad and citrics 14,00.- €
- Duck micuit served with toast filled with raisin and fruit compote 19,00.- €
- "Jamón" D.O Guijuelo (iberian Cured Ham) 22,00.- €
- "Cecina" from Leon (Cured meat in olive oil and tomato) 16,00.- €

### **Entrantes Calientes:**

- M Pochas frescas a la marinera con rape y vieiras
- M Sopa de pescado con frutos de mar y huerta
- M Crema de verduras de temporada con crujiente de Idiazabal y virutas de jamón
- M Pulpo a feira braseado
- M Salteado de Hongos y Foie con Yema de Huevo

### **Hot starters:**

- Beans in "marinière" style with monkfish and scallops 15,50.- €
- Fish soup with seafood and vegetables 15,50.- €
- Cream of seasonal vegetables soup with slices of sheep cheese and "jamón" 14,50.- €
- Grilled Octopus in "A feira" style 18,00.- €
- Sauteed Mushrooms and Foie with yolk 16,50.- €



Cocina dirigida por *Aleix Alonso*

M >> MENÚ DEL DÍA: Escoja 1 entrante o ensalada + 1 plato de carne o pescado + 1 Postre

32,50.- €

M >> SET MENU: 1 starter or salad + 1 fish or meat + 1 dessert

32,50.- €

## Ensaladas

- M Ensalada de bacalao confitado sobre cebolleta pochada y napado con vinagreta de su pil pil
- M Ensalada de salmón ahumado con tartar de aguacate y mango
- M Ensalada de ventresca de bonito del norte con tomate raff y pimientos asados
- M Ensalada ilustrada de huerto
- M Ensalada de perdiz escabechada con naranja y manzana asada

## Salads

- Preserved codfish salad, poached scallion and "pil pil" vinaigrette 16,00.- €
- Smoked salmon salad, in avocado and mango sauce 16,00.- €
- Bonito (tuna) belly salad, tomato "raff" and roast peppers 16,90.- €
- Mixed salad 14,00.- €
- Marinated partridge salad with orange and apple garnish 18,00.- €

## Mariscos

- Almejas a la marinera
- Almejas a la plancha con ajo y perejil
- Gambas blancas del Mediterráneo a la plancha o cocidas
- Bogavante asado al Calvados sobre arroz salvaje meloso
- Quinteto de Langostinos a la plancha con aroma de cítricos

## Seafood

- Clams in "marinière" style 20,00.- €
- Grilled clams season with garlic and parsley 20,00.- €
- Prawns from Mediterranean sea (Grilled or boiled) 22,00.- €
- Roast lobster served with fluffy rice 18,00.- €
- Grilled Shrimp (five units) and a dab of citrics 21,00.- €



Cocina dirigida por **Aleix Alonso**

M >> MENÚ DEL DÍA: Escoja 1 entrante o ensalada + 1 plato de carne o pescado + 1 Postre 32,50.- €  
M >> SET MENU: 1 starter or salad + 1 fish or meat + 1 dessert 32,50.- €

## **Pescados**

M	Taco de Rodaballo asado al txakoli sobre verduritas
M	Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con pil pil de hongos
M	Lomo de merluza del Cantábrico con verduritas escabechada
	Kokotxas de merluza del Cantábrico al pil pil
M	Cogote de merluza "a la donostiarra"
M	Suprema de salmón asado con cítricos

## **Fish**

Roast turbot in "txakoli" (sparkling White wine)	18,50.- €
Preserved Codfish loin cooked in low temperature in pil pil sauce of mushrooms	19,40.- €
Hake loin from Biscay bay and marinated vegetable garnish	19,50.- €
Hake barbel from Biscay bay in "pil pil" style	22,00.- €
Hake (nape) in "donostiarra" style	19,40.- €
Roast salmon and cítricos	15,50.- €

## **Carnes**

	Chuletón de buey a la parrilla con guarnición de patatas y pimientos
M	Chuleta de ternera gallega con patatas y piquillos
	Solomillo de ternera con mango, foie fresco y verduritas
M	Entrecot de vaca con patatas panadera y dúo de pimientos
M	Confit de pato asado con pera al Pedro Ximenez
M	Magret de pato laminado a la parrilla y crema de membrillo

## **Meat**

Grilled ox T bone steak potatoes "boulangere" and peppers garnish	41,00.- €/ Kg
Veal chop from Galicia potatoes and red peppers	18,50.- €
Grilled Sirloin steak mango, foie and vegetables	19,40.- €
Beef entrecote, potatoes "boulangere" and peppers garnish	17,50.- €
Roast duck confit cooked in sweet wine	19,50.- €
Grilled Duck magret and creamed quince	17,00.- €



Cocina dirigida por **Aleix Alonso**

M >> MENÚ DEL DÍA: Escoja 1 entrante o ensalada + 1 plato de carne o pescado + 1 Postre 32,50.- €  
M >> SET MENU: 1 starter or salad + 1 fish or meat + 1 dessert 32,50.- €

## Postres

- M Fondant de chocolate belga con corazón líquido, toffe y helado de vainilla
- M Yogurt con coulis de mango, frambuesa y teja de frutas naturales
- M Orquesta de frutas naturales de temporada
- M Cuajada de oveja "latxa" con nueces y miel
- M Goxua al estilo tradicional alavés
- M Pirámide de chocolate naranja amarga y helado
- M Sorbete al gusto con su licor (mandarina, piña, limón, manzana...)
- M Zumo de naranja con helado

## Dessert

- Chocolate fondant with liquid heart, toffee and vanilla ice cream 07,20.- €
- Yaourt, mango and raspberry coulis with fruits 07,20.- €
- Our seasonal fruit salad 07,20.- €
- sheep curd with walnuts and honey 07,20.- €
- "Goxua" in traditional style (Typical sponge cake with cream ) 07,20.- €
- Our "pyramid" built with chocolate, bitter orange and ice cream 07,20.- €
- Sorbets: (Mandarin, pine apple, lemon, apple...) 07,20.- €
- Orange juice with ice cream 07,20.- €

**TABLA DE ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION**

PLATO															
Carpaccio de bacalao Codfish in Carpaccion				X							X	X	X		
Micuit de pato, Duck mi-cuit	X												X		
Jamón de bellota Iberian Cured Ham															
Cecina de León Cured meat															
Pochas frescas a la marinera Beans with monkfish and scallops	X	X		X						X			X	X	
Sopa de pescado Fish soup and seafood	X	X		X						X			X	X	
Crema de verduras Cream of seasonal vegetables						X				X			X		
Ensalada de bacalao confitado Preserved codfish salad		X		X									X		
Ensalada de salmon ahumado Smoked salmon salad				X									X		
Ensalada de ventresca de bonito Bonito (tuna) belly salad				X									X		
Ensalada ilustrada de huerto Mixed salad				X											
Ensalada de perdiz escabechada Marinated pastridge salad											X	X			
Almejas a la marinera Clams in mariniere style	X	X		X						X		X		X	
Almejas a la plancha Grilled Clams														X	
Gambas blancas Grilled / Boiled prawns		X		X											
Bogavante asado Roast Lobster		X		X		X							X	X	
Quinteto de Langostinos Grilled Shrimp		X		X									X	X	
Rape asado Roast monkfish		X		X									X	X	
Taco de Rodaballo asado Roast turbot		X		X									X	X	



Preparamos nuestra comida en una cocina en la que se elaboran alimentos que contienen principalmente gluten, lácteos, pescados & mariscos así como otros alérgenos. Los datos de esta tabla han sido obtenidos de la información suministrada por nuestros proveedores. Aunque hayamos tomado todas las medidas para asegurarte que los datos de esta tabla son adecuados, NO PODEMOS GARANTIZAR que cualquier producto sea 100% libre de cualquier alérgeno a causa del riesgo inesperado de contaminación cruzada.

**TABLA DE ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION**

PLATO														
Lomo de bacalao Preserved codfish loin		X		X									X	
Kokotxas de bacalao Codfish barbel	X	X	X	X					X				X	X
Lomo de merluza Hake loin		X		X									X	X
Kokotxas de merluza Hake barbel	X	X		X									X	X
Cogote de merluza Hake (nape)		X		X									X	X
Suprema de salmón Salmon		X		X									X	X
Chuletón de buey Grilled ox T bone steak														
Chuleta de ternera gallega Veal chop														
Solomillo de ternera Grilled sirloin steak														
Entrecot de vaca Beef Entrecot														
Confit de pato Duck confit													X	
Magret de pato Duck magret													X	
Fondant de chocolate Chocolate fondant	X		X		X	X	X	X						
Yogurt con coulis de mango Yaourt, mango and raspbery						X	X							
Orquesta de frutas naturales Sesonal fruit salad														
Cuajada de oveja, nueces y miel Sheep curd						X		X						
Goxua Typical sponge cake with cream	X		X			X	X							
Pirámide de chocolate Chocolate pyramid	X		X		X	X	X	X						
Sorbetes Sorbets						X	X	X					X	




We prepare our food in kitchen with products containing gluten and nuts as well as other allergens. Allergy data detailed in this table has been derived from specifications obtained from the suppliers of our products. We have taken all reasonable steps to ensure that this table is accurate. We CANNOT guarantee that any product is "100% FREE FROM" any allergen because of the risk of unexpected cross-contamination.

## MENÚ INFANTIL

### 1º PLATO A ELEGIR

Pasta con salsa de tomate o boloñesa   

○

Arroz a la cubana  
con tomate y huevo frito 

### 2º PLATO A ELEGIR entre:

Pechuga de pollo con patatas fritas

○

Escalopin de solomillo de ternera con patatas fritas

### POSTRE

Helado al gusto   

○

Yogurt con coulis de mango 

○

Fruta de temporada

Agua, refresco o zumo


PRECIO 20,00.- €

## KID SET MENU

### STARTER

Pasta in tomato or bolognese sauce

OR

Boiled rice In "cuban style" in  
tomate sauce and fried egg 

### MAIN COURSE:

Chicken breast and french fries

OR

Scallop of beef sirloin and french fries

### DESSERT

Ice cream   

Yaourt with mango coulis 

OR

Seasonal fruit

Mineral still water, softdrink or juice

PRICE 20,00.- €

