

Menú “LA TERRAZA”



Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Rabas de Begi Haundis y alioli de su tinta
Begihandi eraztun freskoak
Fresh begihandi (cuttlefish)

Salmorejo de temporada, tartar de gamba y caviar cítrico
Sasoiko salmorejoa, ganba tartarra eta kabiar zitrikoa
Seasonal salmorejo, shrimp tartar and citrus caviar

Txangurro gratinado a la donostiarra
Donostiako estiloa Txangurro
Crab au gratin “San Sabastian” style

Láminas de salmón “Keia” con mahonesa japonesa
“Keia” izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi kremarekin
Slices of “Keia” salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi

Arroz caldoso de rodaballo y langostinos al parmesano
Erreboilo eta ganbako arroz sopa
Brothy rice with turbot and prawns

Verduras salteadas con marinado de soja cítrica y huevo a 64º
Barazki salteatuak soja zitrikozko marinatuarekin eta arrautza 64ºtan
Sautéed vegetables with citrus-infused soy sauce marinade and egg cooked at 63º

Ensalada de tomate de Kortezubi y lascas de queso Idiazabal
Kortezubiko tomate entsalada eta Idiazabal laskak
Seasonal local tomato salad

Pescado y carnes | Arrainak eta haragiak | Fish and meat

Fricandó de rape y carabineros
Zapo arraina fricando
Monkfish and prawns fricando

Merluza asada en salsa verde de zamburiñas
Legatz errea zamburiñako saltsa berdean
Roasted hake in scallops green sauce

Lomo de bonito del norte en su salsa de tomate natural
Hegaluze-solomoa bere tomate saltsa
White tuna in fresh tomato sauce

Katxopo de lomo de vacuno mayor, cecina e Idiazabal
Behi solomo katxopoa, zezina eta Idiazabal
Old cow beef loin katxopo, beef jerky and Idiazabal cheese

Rabo de buey estofado y escalope de foie fresco
Idi buztan erregosia eta foie freskoko eskalopea
Braised oxtail and fresh foie gras escalope

Tournedo de ternera asado y parmentier de hongos
Txahal tourdenóa eta perretxiko parmentier krema
Roasted beef tournedo with mushrooms cream

Postres | Postreak | Desserts

Espumoso de coco y helado de piña
Koko crema eta anana izozkia
Coconut cream and pineapple ice cream

Tarta de queso al horno y helado de polen
Gazta pastela labean errea eta lore-hauts izozkia
Baked cheesecake and pollen ice-cream

Pastel Ruso crujiente y helado de dulce de leche
Errusiako tarta kurruskaria eta toffee izozkia
Crunchy Russian cake and toffee ice cream

Torrija caramelizada y helado de leche del día
Torrada karamelizatua eta eguneko esne izozkia
Caramelized French toast and fresh milk ice cream

Crema dulce de mango caramelizado y helado de fruta de la pasión
Apardun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea
Sweet caramelized mango cream and passion fruit ice cream

Bebidas | Edariak | Drinks

Vino Tinto D.O.C. Rioja - Blanco Rueda
Agua microfiltrada | Ur mikroiragazkia | *Microfiltered wáter*
Café | Kafea | *Coffee*

OTROS PLATOS/BESTE PLATER BATZUK/OTHER DISHES

Jamón ibérico de bellota y tomate triturado
Urdaiazpiko iberikoa eta tomate birrinduarekin
Iberian ham

Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate
Antxoa gazituak eta sasoiko tomate konkasea
Salted anchovies and seasonal tomato concasse

Pan bao de cochinita pibil y cebolla encurtida (3 unid)
Cochinita pibil bao opilak, típula ozpinetan
Cochinita pibil bao buns with pickled

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas
Abakando-entsalada lurrunetan bere saltsarekin
Steamed lobster salad with its sauces
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

84,00€

10% I.V.A. incluído. / % 10eko BEZa barne Jatetxea 21:00etatik 24:00etara zabalik egongo da / 10% VAT included

Disponemos de información en
meteria de Alergias e Intolerancias a
disposición de nuestros clientes.

Reglamento (UE) nº 1169/2011

Alergia eta Intolerantziei buruzko
informazioa daukagu gure bezeroen
eskura.

1169/2011. Zbk. [EB] Araudia

Information related to food allergies
and intolerances is available for our
clients:

Regulation [EU] No. 1169/2011