

EXPERIENCIA  
**SUPERIOR**  
CATALONIA DONOSTI

**APERITIVO**

Croquetas de pollo de caserío guisado

**ENTRANTES**

Xixa hori, huevo de caserío con su jamón ibérico  
y  
Ensalada templada de pimiento najerano a la leña, kokotxa de bacalao,  
piparra y pil-pil ligero

**PRINCIPAL a escoger entre:**

Pulpo a la brasa, patata ratte, torrezno de papada y emulsión de pimentón

Arroz de sepia y cigala

Solomillo de vaca a la brasa

"Txuleta" de vaca vieja a la brasa (mínimo dos personas)

**POSTRE a escoger entre:**

Mousse de chocolimón, mantequilla de café y helado de mango

Nuestra selección de quesos con sus contrastes: Idiazabal Pastor Aizpea ahumado,  
Larra del Roncal, Ossau Iraty y Zeru Koloria del País Vasco francés

**BEBIDAS**

Agua y botella de vino ("Izadi" D.O.Ca. Rioja o "Perro Verde" D.O. Rueda)



GOI MAILAKO  
**ESPERIENTZIA**  
CATALONIA DONOSTI

**SARRERA**

Baserrizko oilasko gisatuaren kroketak

**LEHEN PLATERAK**

Xixa hori, baserrizko arraultza iberiar urdaiazpikoarekin

eta

Najerako piperren entsalada epela, bakailu kokotxa, piparra eta pil-pil arina

**PLATER NAGUSIA aukeratzeko**

Olagarro txingarretan erreta, ratte patata, ihintza torreznoa eta piper emultsioa

Txibia eta otarrain arrosa

Azpizuna txingarretan erreta

Behi zaharraren txuleta txingarretan erreta

**POSTREA aukeratzeko**

Txokolate eta limoi moussea, kafe gurina eta kirten izozkia

Gure gazten selekzioa haien kontrasteekin: Idiazabal Pastor Aizpea ketua,  
Ronkaleko Larra, Iparraldeko Ossau Iraty eta Zeru Koloria

**EDARIAK**

Ura eta ardo botila ("Izadi" Errioxa J.D. edo "Perro Verde" Rueda J.D.)



EXPERIENCE  
**REVIVE YOUR CITY**

CATALONIA DONOSTI

**APERITIF**

Chicken croquette homestead stews

**ENTRANCE**

Xixa Hori, Farmhouse egg with iberian ham  
and  
Warm salad, najerano pepper, cod kokotxa, piparra and light pil-pil

**MAIN to choose between:**

Grilled octopues, ratte potato, double chin torrezno and paprika emulsion.

Rice with cuttlefish and crayfish.

Grilled beef tenderloin

Grilled old cow "Txuleta" (minimum two people)

**DESSERT to choose between:**

Choco-lemon mousse , coffee butter and mango ice cream

Our selection of cheeses with their contrasts: Smoked Idiazabal Pastor Aizpea, Larra del Roncal, Ossau Iraty and Zeru Koloria from the French Basque Country

**DRINKS**

Water and Bottle of wine ("Izadi" D.O.CA. Rioja or "Perro Verde" D.O. Rueda)



EXPÉRIENCE  
**REVIVEZ VOTRE VILLE**

CATALONIA DONOSTI

**APÉRITIF**

Ragout de croquettes de poulet de Maison

**ENTRÉE**

Xixa Hori, oeuf de la ferme au jambon iberic  
et

Salade tiede, piment najerano cuit au bois, Kokotxa morue, piparra et pil-pil léger

**PRINCIPAL a choisir entre:**

Pulpes grillées, pomme de terre ratte, Torrezno double menton et émulsion de paprika

Riz au seiches et écrevisses

Filet de boeuf grillée

Vieille vache grillée "Txuleta" (minimum deux personnes)

**DESSERT au choix entre:**

Mousse choco-citron, beurre de café et glace a la mangue

Notre sélection de fromages avec leurs contrastes: Idiazabal Pastor Aizpea ahumado, Larra del Roncal, Ossau Iraty y Zeru Koloria du Pays Basque Francés

**BOISSON**

Eau et Bouteille de vin ("Izadi" D.O.CA. Rioja ou "Perro Verde" D.O. Rueda)

