

*Menu live, laugh, love... eat!!*

## CATALONIA DONOSTI

### APERITIVO

Croqueta de pollo de caserio guisado

### ENTRANTES

Alcachofa confitada a la brasa, tocino, praline de piñones y confitura de pera

○

Sepioneta, puré de berenjena ahumado y alioli de tomillo limonero

### PRINCIPAL

Pulpo a la brasa, trinxat, torrezno de papada y emulsion de pimentón

○

Solomillo a la brasa sobre piedra de sal rosa del Himalaya con su acompañamiento.

○

Txuleta de vaca a la brasa sobre Piedra de sal rosa del Himalaya con su acompañamiento  
(para dos personas)

○

Sapito negro del Cantábrico a la brasa con su refrito y panaderas (para dos personas)

### POSTRE

Ganache de chocolate, mantequilla de café, crujiente de pan de especias y gelatina de naranja al Cointreau

○

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

Agua mineral y botella de vino

D.O.Ca. Rioja "Izadi" o D.O. Navarra "Castillo de Monjardín"  
o cava "Freixenet Brut Barroco



**CATALONIA**

- HOTELS & RESORTS -

*Menu live, laugh, love... eat!!*

## CATALONIA DONOSTI

### SARRERA

Baserriko oilasko gisatuaren kroketa

### LEHEN PLATERAK

Orburuak txingarretan, hirugiharra, piñoi pralinea eta madari konfitura  
edo

Txibi txikia, alberjina kehetuaren purea eta limoiondo ezkairen alioli-a

### PLATER NAGUSIA

Olagarro txingarretan, trinxat, ihintza torreznoa eta piper emultsioa  
edo

Azpizuna txingarretan erreta Himalaiako gatz larrosaren harri gainean bere  
akonpainamenduarekin

edo

Behi zaharraren txuleta txingarretan erreta Himalaiako gatz larrosaren harri gainean bere  
akonpainamenduarekin (bi lagunentzako)

edo

Kantauri Itsasoko zapoa plantxan panadera patatak eta baratxuri-olioa (bi lagunentzako)

### POSTREA

Txokolatezko postrea, kafezko gurina, espeziako ogi krujientea eta Cointreau-gelatina  
edo

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

Ur eta ardo botila

"Izadi" Errioxa J.D. edo "Monjardín" Nafarroa J.D.  
edo "Freixenet Brut Barroco" kaba



**CATALONIA**

- HOTELS & RESORTS -

*Menu live, laugh, love... eat!!*

## CATALONIA DONOSTI

### APPETIZER

Farmhouse chicken croquette

### STARTER

Grilled confit artichoke, bacon, pine nut praline and pear jam  
or  
Small cuttlefish, smoked aubergine puree and lemon thyme alioli

### MAIN COURSE

Grilled octopus, trinxat, dewlap and paprika emulsion  
or  
Grilled sirloin on a stone of pink Himalayan salt with its accompaniment  
or  
Grilled cow "txuleta" on a stone of pink Himalayan salt with its accompaniment  
(for two persons)  
or  
Grilled monkfish with garlic oil and potatoes (for two persons)

### DESSERT

Chocolate dessert, coffee butter, crunchy gingerbread al Cointreau orange jelly  
or  
Our selection of cheeses with their contrasts: Smoked Idiazabal Pastor Aizpea, Larra from  
Roncal, Ossau Iraty and Zeru Koloria from French Basque Country

Mineral water or bottle of wine  
D.O.Ca. Rioja "Izadi"  
or D.O. Navarra "Castillo de Monjardín"  
or cava "Freixenet Brut Barroco"



**CATALONIA**

- HOTELS & RESORTS -