

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

Calamares con mahonesa al limón
Langostinos salvajes a la plancha
Pimientos rellenos de txangurro.
Ensalada Ubarrechena
Sopa de pescado
Menestra de verduras

SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la parrilla 250gr.
Merluza de la Pascuala a la plancha.
Bacalao al estilo sidrería.
Cochinillo asado a baja temperatura. +3
Paella mar y montaña (2 personas). +5 por persona.
Paella del señoret (2 personas). +5 por persona.
Txangurro a la donostiarra. +3

POSTRE

Goxua
Helados artesanos.
Arroz con leche.
Tarta de queso.
Chocolate.
Yogurt con mango y chocolate blanco.
Milhojas de crema y nata.

BEBIDAS

Vino de la casa: tinto, rosado o blanco.
Sidra, refrescos, agua mineral.
Caña cerveza Alhambra.

SUPLEMENTOS VINOS +4

Rueda verdejo
Tinto Lan crianza Rioja
Txakoli Rezabal

PRECIO

40

MENÚ DU JOUR

HORS - D'OEUVRE

Calamars avec de la mayonnaise au citron.
Gambas sauvages a la plancha.
Piquillos farcis a la chair de crabe.
Salade Ubarrechena.
Soupe de poisson.
Ragoût de verdure

PLAT PRINCIPAL

Entrecot de veau 250g grillé.
Merlu de La Pascuala a la plancha.
Morue style Cidrerie.
Cochon de lait à basse température grillé. +3
Paella mer et monagne (2 personnes). +5 por personne.
Paella du señoret (2 personnes). +5 por personne.
"Txangurro a la donostiarra". +3

DESSERTS

Goxua
Glace artisanales maisons.
Riz au lait.
Cheesecake.
Chocolat.
Yahourt avec coulis de mangue et chocolat blanc.
Millefeuilles à la crème et chantilly.

BEBIDAS

Vin de la maison: tinto, rosado o blanco.
Cidre, rafraîchissements, eau minérale.
Biére Alhambra.

SUPPLÉMENTS VIN +4

Rueda verdejo
Tinto Lan crianza Rioja
Txakoli Rezabal

PRIX

40