

MENÚ DEL PUERTO

PRIMEROS

Calamares con mahonesa al limón
Langostinos salvajes a la plancha
Pimientos rellenos de txangurro
Ensalada Ubarrechena
Sopa de pescado
Puerro a la brasa y alcachofas con jamón

SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la parrilla 250gr
Albóndigas de solomillo en salsa con puré de patatas
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: Mojardín (tinto), rosado o Barón de Ley (blanco)
Sidra, refrescos, agua mineral
Caña cerveza Alhambra
SUPLEMENTO VINOS +4
Rueda Verdejo
Tinto Lan Crianza Roja
Txakoli Rezabal

44 €

Servicio adicional de terraza 5% - IVA incluido

MENU OF THE PORT

FIRST

Calamari with lemon mayonnaise
Grilled wild prawns
Peppers stuffed with spider crab
Ubarrechena salad
Fish soup
Grilled leek and artichoke with ham

SECOND

Grilled beef entrecote 250g
Sirloin meatballs in sauce with mashed potatoes
Grilled Pascuala hake Cider house-style cod 4ç
Slow-roasted suckling pig +3
Sea and mountain paella (2 people) +5 per person
Señoret paella (2 people) +5 per person
Donostiarra-style spider crab +3

DESSERTS

Goxua
Artisan ice cream
Rice pudding
Cheesecake
Chocolate
Yogurt with mango and white chocolate
Cream and whipped cream puff pastry

DRINKS

Wine: Mojardín (red), rosé, or Barón de Ley (white)
Cider, soft drinks, mineral water
Alhambra beer
WINE SUPPLEMENT +4
Rueda Verdejo
Red Lan Crianza Roja
Txakoli Rezabal

44 €

Servicio adicional de terraza 5% - IVA incluido

MENU DU PORT

HORS - D'OEUVRE

Calamars avec de la mayonnaise au citron
Gambas sauvages a la plancha
Piquillos farcis a la chair de crabe
Salade Ubarrekena
Soupe de poisson
Poireaux et artichaut grillés au jambon

PLAT PRINCIPAL

Entrecot de veau 250g grillé
Boulettes de surlonge en sauce avec purée de
pommes de terre
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

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

BOISSONS

Vin : Mojardín (rouge), rosé ou Barón de Ley (blanc)
Cidre, boissons gazeuses, eau minérale Canne
Bière Alhambra
SUPPLÉMENT VIN +4
Rueda Verdejo
Rouge Lan Crianza Roja
Txakoli Rezabal

44 €

5% Supplément sur terrasse - TVA incluse