MENU ENFANT

Hamburger au fromage
2 croquettes au jambon
Frites maison
Soda ou eau Glace

19,9

DESSERTS

Tarte au fromage avec sorbet à la framboise	**8,5**
Tarte au chocolat avec glace à la vanille	**8,5**
Sorbet à la framboise au cava	**8,5**
Yaourt à la mangue, chocolat blanc et spéculoos lotus	**8,5**
Goxua, dessert traditionnel basque	**8,5**
★ Flan crémeux à la crème brûlée	**8,5**

Glaces faites maison

Coupe de glace à la framboise	**8**
Coupe de glace à la tarte au fromage	**8**
Coupe de glace à la vanille naturelle	**8**
Coupe de glace Ferrero Rocher	**8**

Ilustraciones by Xabier Gutiérrez
@xabiguticocinero

CON GUSTO DESDE 1982

À PARTAGER... OU PAS

De la mer

Tartare de thon sauvage **19,5**

★ Le ceviche, aux langoustines **17,7**

Carpaccio de crevette rouge de Palamós **25,3**

Petite coquille saint-jaques au charbon · 4 pcs. **13,5**

Poivrons farcis au txangurro **9/18**

Soupe de poisson à la façon de Donostia **14,95**

Calamars frits **18,9**

Poulpe à la galicienne **28**

Croquettes de crevettes grises · 4 pcs. **15**

De la terre

Micuit de foie gras à la compote de saison **17,5**

★ Croquettes au jambon ibérique · 6 pcs. **14**

Patatas bravas 🌶 **10,2**

Txistorra d'Arbizu à la braise **11**

Pintxo d'œuf frit à la pomme de terre déshydratée et bacon · Primé meilleure Tapa d'Espagne · 2 pcs. **7,75**

Foie gras frais à la plancha avec figue **15,5**

★ Gyozas de Txuleta · 5 pcs. **14**

SALADES & LÉGUMES

Poireau à la braise **15,5**

Artichauts au romesco **15**

Asperges sauvages au charbon **13,9**

Salade Donostiarra, 0KM tomate, cebollette et thon Serrats **15**

Salade Ubarrechena, laitue, oignon, tomate, thon Serrats, œuf et pomme de terre cuits, asperge et olives, assaisonnée à l'HOVE **16**

Salade de poivrons rôtis au charbon avec thon Serrats **18**

POISSONS

★ Merlu au Txakoli, servi avec salade de laitue et oignon **26**

Morue aux poivrons verts et pommes de terre boulangères **26**

Plateau de fruits de mer individuel, avec crevette rouge, petite coquille saint-jaques, langoustines, moules et calamars frits **32**

Langoustines sauvages à la grillade · 4 pcs. **18,5**

Portion de crevettes rouges **28**

Service du pain **1,95**

Supplément terrasse 5% · TVA incluse

RIZERIE · « NOTRE SPÉCIALITÉ »

Paellas classique

★ Paella aux fruits de mer, riz sec aux fruits de mer de criée et bouillon de mer **54/81**

Paella Señoret, tous les fruits de mer décortiqués dans un riz fin et savoureux **54/81**

Paella au homard, avec un intense bouillon de homard **90**

Paella à la crevette rouge méditerranéenne, riz intense aux crevettes rouges et fond profond de fruits de mer **62/93**

Paella Mer & Montagne, riz traditionnel unissant fruits de mer et poulet **54/81**

Fideuá aux fruits de mer, vermicelles grillés aux fruits de mer frais et aïoli délicat **54**

Paellas de auteur

Riz noir canaille aux calamars et aïoli **56 & 82**

Paella de côtes BBQ **64**

★ Riz noir asiatique au poulpe et sauce gochujang (légèrement épicé) 🌶 **58 & 87**

Paella de secreto ibérique à la joue de porc ibérique **54 & 81**

Paella aux petite coquille saint-jaques, riz au fond de mer et pétoncles au charbon **54 & 81**

★ Paella de Txuleta, riz au fond de viande et txuleta grillée **70**

Riz cremeux au bouillon

Marmite du Cantabrique, riz en bouillon aux fruits de mer frais et bouillon de mer **58 & 87**

Riz en bouillon au homard et bouillon de fruits de mer **90**

Accompagnement

Frites maison · 6
Salade de laitue et oignon · 6
Poivrons grillés au charbon . 8

NOS VIANDES À LA GRILLADE

Txuleta de vache premium 500-600 gr **36**

Txuletón de vache premium 1000-1200 gr **70**

Entrecôte de veau argentin 300-350 gr, avec poivrons au charbon et frites maison **26**

Agneau de lait à basse température (servi avec pommes de terre, laitue et oignon) **28,5**

Boulettes de filet de bœuf en sauce **22**

Filet de vache avec poivrons au charbon et frites maison **28**

Hamburger La Classique, au bœuf rubia gallega, laitue, tomate, oignon et double cheddar **18**

Hamburger BBQ, au bœuf rubia gallega, cheddar, oignon confit, bacon fumé, pulled pork effiloché et sauce BBQ **19**

Hamburger La Suprême, au bœuf rubia gallega, cheddar, foie gras à la plancha et figues **19**