

Entrants freds i calents

- Carpaccio de bacallà amb tomàquet ratllat i olivada negra
- Torrades d'escalivada amb formatge de cabra
- Capresse; tomàquet cor de bou i mozzarella de búfala
- Mousse de foie amb torradetes i mermelada dolça
- Assortiment d'embotits ibèrics
- Croquetes casolanes
- Llagostí orly amb salsa de mel i mostassa
- Brandada de bacallà casolana
- Pa de coca del mossèn torrat amb tomàquet

Segons a escollir

Menú A

Menú B

Postres

Les nostres postres

Pastisseria celebracions

Per els menús

Aigües minerals, begudes, refrescs

Cafès o infusions

Celler blanc i negre de la casa*

Cava B.N. de la casa inclòs en els menús

Menú A 40 €

Lingot de xai desossat amb el seu suc i cebetes

Lluç de palangre amb patata confitada i compota de tomàquet

Bacallà confitat amb xutney de ceba i pernil ibèric

Cuixa d'ànec guisada amb peres

Menú B 50 €

Rap amb compota de tomàquet i olivada negra

Filet de vedella macerat amb oli d'oliva i pebre negre

Tronc de lluç a la donostiarra

Tall de pop amb patata confitada i pebre vermell



Bon Profit!