



## POUR PARTAGER

---

<b>DÉGUSTATION DE FROMAGES DE CANTABRIA</b> Avec fruits secs et confiture faite maison	18 €
<b>ANCHOIS SÉRIE OR</b> Avec du pain artisanal	25 €
<b>JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND</b> Avec bâtonnets de pain et tomate de nos potagers en purée	32 €
<b>BÂTONS DE CALAMARS DU CANTABRIQUE FRITS</b> Avec aïoli à l'encre	15 €
<b>TERRINE DE FOIE GRAS FAITE MAISON</b> Au Pedro Ximénez et biscuit croquante à l'orange	18 €
<b>PALOURDES DU CANTABRIQUE</b> À la sauce verte ou avec « refrito » d'ail traditionnel	27 €
<b>SALADE DE BURRATA DE CANTABRIA</b> Avec tomates séchées, pignons et sauce pesto	15 €
<b>PÉTONCLES GRATINS</b> Avec crème douce d'ail noir	25 €
<b>RÂGOUT DE CRABE</b> À la donostiarre dans sa côque	28 €
<b>GRILLADE DE LEGUMES DE LA SAISON</b> Avec sauce « romesco »	16 €

  

## POISSONS DU MARCHÉ

---

<b>TURBOT</b> À la « plancha » ou au four	28 €
<b>MERLU</b> Au four ou à la romaine	27 €
<b>LOUP DE MER</b> À la « plancha » ou au four	33 €
<b>LONGE ET VENTRÊCHE DE BONITE DE LA SAISON À LA « PLANCHA »</b>	25 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'un ragoût de pommes de terre au four et d'oignons en julienne

## VIANDES

---

<b>JOUES DE PORC IBÉRIQUE</b> Avec Parmentier de pommes de terre et échalotes glacés	23 €
<b>LINGOT D'AGNEAU DE LAIT DANS SON JUS</b> Et pommes de terre au four	26 €
<b>FILET DE BŒUF</b> Avec sauce béarnaise et légumes grillées	30 €

## DESSERTS

---

<b>FLAN DE CRÈME D'ORUJO</b> Au caramel avec chantilly	7 €
<b>TARTE FINE DE POMMES CHAUDE</b> À la glace de sauce caramel	8 €
<b>COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE DE « MANTECADO »</b>	8 €
<b>TARTE AU FROMAGE ET AUX FRUITS ROUGES</b>	7 €
<b>SALADE DE FRUITS DE LA SAISON</b>	7 €

Ouvert tous les jours de 20h00 à 23h00.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.



EUROSTARS

HOTELS

#Magic Eurostars

[www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com)

902 932 424