



POUR PARTAGER

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

POISSONS DU MARCHÉ

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

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

VIANDES

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

DESSERTS

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

