

AMANIDES I PRIMERS FREDS **ENSALADAS Y PRIMEROS FRIOS**

Amanida de tomàquets, tonyina i espàrrecs blancs de Navarra.....	12,90
<i>Ensalada de tomates, atún y espárragos blancos de Navarra</i>	
Amanida de llamàntol i bacallà amb tàrtar de mango i vinagreta de tomàquet i pinyons.....	16,85
<i>Ensalada de bogavante y bacalao con tártar de mango y vinagreta de tomate y piñones</i>	
Amanida de enciam boig amb formatge de cabra ,codony i vinagreta de fruites seques.....	10,95
<i>Ensalada de lechuga loca con queso de cabra, membrillo y vinagreta de frutos secos</i>	
Amanida de formatge grec amb mermelada de tomàquet, fruits secs i vinagreta de taronja	9,55
<i>Ensalada de queso griego con mermelada de tomate, frutos secos y vinagreta de naranja</i>	
Coca de compota de poma amb tirabuixons de foie amb pinyons i panses.....	10,70
<i>Coca de compota de manzana con tirabuzones de foie con piñones y pasas</i>	
Delícies de foie amb pinyons i reducció de vinagre de Mòdena.....	14,95
<i>Delicias de foie con piñones y reducción de vinagre de Modena</i>	
Daus de tonyina a la japonesa amb salsa de soja i mostassa a l'antiga.....	15,70
<i>Dados de atún a la japonesa con salsa de soja y mostaza a la antigua</i>	
Filets d'anxoves del cantàbric, amb coca de pa amb tomàquet i vinagre de Xerès.....	13,80
<i>Filetes anchoas del cantábrico con coca de pan con tomate y vinagre de Jerez</i>	
Pernil "Gran Reserva" al tall amb perícia.....	23,50
<i>Jamón "Gran Reserva" al corte con pericia</i>	
Carpaccio de bou amb encenalls de foie i oli de pinyons reals.....	13,90
<i>Carpaccio de buey con tropezones de foie y aceite de piñones reales</i>	
Carpaccio de bacallà i gambes amb vinagreta de tomàquet i olivada.....	11,70
<i>Carpaccio de bacalao y gambas con vinagreta de tomate y olivada</i>	

ENTRANS CALENTS **ENTRANTES CALIENTES**

Ous estrellats amb patates i pernil reserva.....	9,30
<i>Huevos estrellados con patatas y jamón reserva</i>	
Saltejat de calamarsons sobre daus de patata confitada amb botifarró i ceba tendra.....	10,60
<i>Salteado de chipirones sobre dados de patata confitada con morcilla y cebolla tierna</i>	
Croquetes casolanes de ceps amb foie.....	11,20
<i>Croquetas caseras de ceps con foie</i>	
Croquetes casolanes de gorgonzola amb espinacs.....	9,85
<i>Croquetas caseras de gorgonzola y espinacas</i>	
Raviolis de trufa negra amb salsa suau de bolets i encenalls de foie.....	13,60
<i>Raviolis de trufa negra con salsa suave de setas y virutas de foie</i>	
Crema de marisc amb entrebancs de llamàntol i gelatina d'Anís del Mono.....	14,75
<i>Crema de marisco con tropezones de bogavante y gelatina de Anís del Mono</i>	
Arròs melós de boletus amb brou de caldereta.....	12,30
<i>Arroz meloso de boletus con caldo de caldereta</i>	
Bunyols casolans de bacallà amb all i julivert.....	10,35
<i>Buñuelos caseros de bacalao con ajo y perejil</i>	
Milfulles de verdures a la planxa amb romesco.....	10,45
<i>Milhojas de verduras a la plancha con romesco</i>	
Foie a la planxa sobre pomes caramelitzades amb Armanyac i cruixent de blat.....	15,90
<i>Foie a la plancha sobre manzanas caramelizadas con Armañac y crujiente de trigo</i>	

PEIXOS PESCADOS

Suprema de llobarro amb crema d'espàrrecs i encenalls de pernil amb balsàmic de Mòdena.....	24,90
<i>Suprema de lubina con crema de espárragos y virutas de jamón con balsámico de Módena</i>	
Llom de bacallà al pil-pil de festucs amb diferents pebrots escalivats.....	18,40
<i>Lomo de bacalao al pil-pil de pistachos con diferentes pimientos asados</i>	
Tonyina a la planxa amb mermelada de tomàquet i verdures en tempura.....	18,95
<i>Atún a la plancha con mermelada de tomate y verduras en tempura</i>	
Poupietes de llenguado farcides d'espínacs a la catalana amb velouté de Jabugo.....	19,40
<i>Poupietes de lenguado rellenas de espinacas a la catalana con crema de Jabugo</i>	
Rap a la planxa amb parmentier de patata lila i escuma de coco.....	22,65
<i>Rape a la plancha con parmentier de patata lila y espuma de coco</i>	
Tronc de lluç a la bilbaina sobre llit de patates.....	16,80
<i>Tronco de merluza a la bilbaina sobre lecho de patatas</i>	
Filets de turbot al forn amb patates, ceba, tomàquets i pinyons.....	21,85
<i>Filetes de rodaballo al horno con patatas, cebolla, tomates y piñones</i>	
Arròs caldós amb llamàntol.....	24,90
<i>Arroz caldoso con bogavante</i>	
Corball a la planxa amb crema de porros i carxofes confitades.....	17,30
<i>Corvall a la plancha con crema de puerros y alcachofas confitadas</i>	

*Tots el peixos es poden servir a la planxa o Donosti

Todos los pescados se pueden servir a la plancha y Donosti

CARNIS CARNES

Hamburguesa d'ànec amb foie, ceba confitada i patates palla.....	16,70
<i>Hamburguesa de pato con foie, cebolla confitada y patatas paja</i>	
Terrina de peus de porc amb gambes i salsa marinera amb estragó.....	14,90
<i>Tarrina de pies de cerdo con gambas y salsa marinera con estragón</i>	
Espatlleta de cabrit confitada amb patates i ceba.....	24,90
<i>Espaldita de cabrito confitada con patatas y cebolla</i>	
Filet de bou amb fetge d'ànec i salsa de reducció de Porto.....	22,90
<i>Solomillo de buey con hígado de pato y salsa de reducción de Oporto</i>	
Pintada farcida de poma i pera en el seu rostit.....	14,70
<i>Pintada rellena de manzana y pera en su asado</i>	
Filet de cervol amb arròs salvatge i bigarrada de fruits vermells.....	19,80
<i>Solomillo de ciervo con arroz salvaje y abigarrada de frutos rojos</i>	
Filet d'estruç amb mantega de Cafè de París.....	17,50
<i>Filete de avestruz con mantequilla de Café de Paris</i>	
Colze de porc rostit amb salsa de calvados i tirabeques.....	15,30
<i>Codo de cerdo asado con salsa de calvados y tirabeques</i>	
Entrecot de Nebraska " 300 gr." amb salsa de ceps.....	23,90
<i>Entrecot de Nebraska "300 gr." con salsa de ceps</i>	

*Totes les carns es poden servir a la planxa , al roquefort, salsa de ceps, pebre verda i Cafè de París

Todas las carnes se pueden servir a la plancha , al roquefort, salsa de ceps, pimenta verde y Café de Paris