

## *ENTRANTES*

Puerro y Anguila.

17€

Maíz con sabayón y chile dulce

18€

Royal de céleri y tórtola

16€

Cebolleta tierna cocinada en caldo de ibérico, consomé de garbanzo

tostado y bacalao.

18€

Chipirón de potera y ají de gallina.

19€

Huevo cremoso y pad thai de champiñón botón y Oporto.

18€

## *PESCADOS*

San Pedro, crema de berenjena tatemada, cogollo de Tudela, piparra y corazón de tomate.

25€

Nécora a la Donostiarra.

21€

## *CARNES*

Costilla de ternera a baja temperatura con emulsión de espinacas y zanahoria baby.

26€

Magret de pato, curry de fresa y ensalada de chalota frita, champiñón botón y albahaca tailandesa.

24€

## *POSTRES*

Pistacho, Lima, Yogurt y Vinagre.

8€

Chocolate.

10€

\*Servicio de agua y pan 6€.

Suplemento servicio de terraza 10%