

# Menú del día / Daily menu / Menu du jour

## Entrantes / Entrées / Starters

\* **Royal de marisco con langostinos y emulsión de mostaza.**

Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde. / Seafood flan with prawns and mustard emulsion

\* **La clásica sopa de pescado**

La classique soupe de poisson. / Traditional "Donosti style" fish soup.

\* **Salteado de vainas y alcachofas con jamón y huevo poche.**

Artichauts sautés et haricots verts avec jambon et oeuf. / Sautéed artichokes and green beans with ham and egg. /

\* **Raviolis de setas y hongos con crema de foie.**

Ravioli de cèpes et champignons dans une crème de foie gras. / Wild mushroom ravioli with foie gras cream.

\* **Arroz cremoso de espárragos trigueros, jamón Ibérico y vieira asada.**

Risotto aux asperges avec jambon et St Jacques grillés. / Asparagus & Iberian ham risotto with roasted scallops.

\* **Revuelto campero de Kokotxas de bacalao con piperrada y ajetes frescos.**

Œufs brouillés aux joues de morue, ragoût de poivrons et ail frais / Scrambled eggs with cod cheeks, peppers stew and fresh garlic.

## Principal / Plats / Main courses

\* **Chipirones troceados en su tinta.**

Calamars en morceaux à l'encre noire. / Squid in its ink.

\* **Lomo de bacalao al pil-pil con piperrada.**

Rôti de longe de morue avec pil-pil sauce et ragoût de poivrons. / Roasted cod in pil-pil sauce over a stew of peppers.

\* **Taco de atún asado con confitura de tomate y albahaca.**

Rôti de longe de thon avec confiture de tomate et au basilic. / Roast loin of tuna with confiture of tomato and basil.

\* **Tacos de entrecot asado con verduras y salsa de su jugo.**

Pavé de bœuf avec des légumes sautés. / Ribeye steak served with sautéed vegetables.

\* **Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana.**

Joues de porc Iberique confitées avec chutney de pommes. / Iberian pork cheeks with apple chutney

\* **Magret de pato asado con purés variados y salsa de vermut.**

Magret de canard rôti aux différentes purées et sauce au vermut. / Roasted duck breast with different purées in a vermouth sauce.

## Postres / Desserts / Desserts

\* **Surtido de quesos con membrillo y nueces.**

Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix. / Cheese plate with quince jam & walnuts.

\* **Tarta fina de manzana con helado de tatin.**

Tarte fine aux pommes avec caramel de cidre. / Apple tart with a caramelized cider & lemon cream.

\* **Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.**

Glace au yaourt dans un sirop de fruits rouges. / Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup

\* **Chocolate en texturas.**

Triptyque de chocolat. / Tri-layered chocolate textures.

## Vinos / Vins / Wines

Tinto Crianza 2015 DO. Rioja. / Blanco 2017 DO. Rueda. Rosado 2017 DO. Navarra. / Sidra "Saizar"

## Precio 31,00 €

El precio incluye un entrante, un principal, un postre, ½ botella de vino / sidra y pan. Disponemos de platos aptos para personas celiacas.

Le prix inclus une entrée, un plat, un dessert, Pain, vin, eau. ½ bouteille de vin / cidre. Nous avons de la nourriture spéciale pour les celiacs.

The price includes one starter, one main, one dessert, bread, wine and water. ½ bottle of wine / cider per person. We have special food for celiacs.

**Precios con IVA incluido. / Tous les prix incluent la IVA. / All prices include TAX**

# Menú Degustación “La Fabrica”

## Menu Dégustation / Tasting menu

### \* Aperitivo

Appetizer / Apéritif

### \* Royal de marisco con langostinos y emulsión de mostaza.

Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde. / Seafood flan with prawns and mustard emulsion.

### \* Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Ravioli de cèpes et champignons dans dans un crème de foie gars. / Wild mushroom ravioli with foie gras cream.

### \* Lomo de bacalao al pi-pil con piperrada.

Rôti de longe de morue avec pilpil sauce et ragoût de poivrons. / Roasted cod in pil-pil sauce over a stew of peppers.

### \* Tacos de entrecot asado con verduras y salsa de su jugo.

Pavé de bœuf avec des légumes sautés. / Ribeye steak served with sautéed vegetables.

### \* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Glace au yaourt dans un sirop de fruits rouges. / Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup.

### \* Chocolate en texturas.

Triptyque de chocolat. / Tri-layered chocolate textures.

O

### \* Tarta de queso

Tarte au fromage blanca au four / Baked cheesecake

## Vinos / Vins / Wines

Tinto Crianza “Finca Marquesado” 2015 DO. Rioja

Blanco Verdejo “Vega Cigalia” 2017 DO. Rueda.

Rosado “Inurrieta” 2017 DO. Navarra.

Sidra “Saizar”

**Precio 43,00 € Bebida incluida. / Boisson Incluse / Drink included**

**Precio 39,00 € Bebida no incluida / Boisson non Incluse / Drink not included**

El menú se servirá a mesa completa. El precio con bebida incluye ½ botella de vino o sidra por persona.

Le menú será servi à la table complète. Le Prix comprend ½ bouteille de vino ou de cidre par personne.

The menu will be served to full table. The price includes ½ bottle of wine or cider per person.

---

## Menú para niños.

Menu Enfant / Children's Menu

**Croquetas de jamón. / Arroz blanco con tomate. / Carne o pescado con patatas fritas. /**

**Postre y bebida.**

Croquettes de jambon / Riz blanc à la tomate / steak ou de poisson avec des frites. / Desserts et des boissons

Ham croquettes. / Rice with tomato / Meat or fish with fries. / Dessert and drink.

**Precio 18,00 €**

**Precios con IVA incluido. / Tous les prix incluent la IVA. / All prices include TAX**