

# Menú Especial Fin de Semana

Menú spécial week-end / Weekend menu

## Entrantes / Entrées / Starters

\* **Jamón Ibérico de bellota con tomate rallado y tostas. (\* 6 € Suplemento sobre el precio del menú).**

Assiette de jambon Ibérique. / Plate of Iberian ham.

\* **Terrina de foie con confitura de higos y pan de pasas.**

Terrine de foie gras avec confiture de figues. / Foie gras paté with fig jam.

\* **Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen. (\* 6 € Suplemento sobre el precio del menú).**

Anchois de "Getaria" à l'huile d'olive vierge. / Salted anchovies with extra olive oil.

\* **Ensalada de langostinos y emulsión de mostaza.**

Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde. / King prawns salad and mustard emulsion.

\* **Ensalada de pimientos, ventresca de atún y anchoas marinadas con escarola frisse.**

Poivrons rouges avec tranches de thon et des anchois. / Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies.

\* **Arroz cremoso de espinacas y frutos del mar con suave ali-oli de ajonegro.**

Risotto aux épinards, fruits de mer à la sauce ali-oli. / Spinach risotto and seafood with ali-oli sauce.

\* **Alcachofas en salsa verde con jamón.**

\* Artichauts frais à la sauce verte au jambon. \* Fresh artichokes in green sauce with ham.

\* **Gamba blanca a la plancha. (\* 4 € Suplemento sobre el precio del menú).**

Crevettes blanches grillées. / Grilled white shrimps

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

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

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

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

\* **Mini croquetas de jamón (8 unidades).**

Plat de croquettes avec jambon Ibérique. / Plate of Iberian ham croquettes.

\* **La clásica sopa de pescado.**

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

## Principal / Plats / Main courses

\* **Dos estilos de bacalao (pil-pil y ajoarriero).**

Rôti de longe de morue avec pilpil sauce et "ajoarriero". / Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero"

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

Calamars en morceaux à l'encre noire. / Squid in it'sink.

\* **Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.**

Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et vinaigrette de tomate. / Fish of the day in sweet chili vinaigrette and potato.

\* **Lomo de merluza en salsa de txakoli y almejas con piperrada.**

Longe de merlu avec un ragoût de poivrons et sauce de txakoli et de palourdes. / Loin of hake with a stew of peppers and sauce of txakoli and clams.

\* **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.

**\* Txuleta “Iruki Premiun” con pimientos del piquillos (Para dos). (\* 12 € Suplemento por txuleta)**

Côte de boeuf “Iruki Premiun” avec poivrons rouges et frites (Pour deux) / T-bone steak “Iruki Premiun” with red peppers and fries (For two persons)

**\* Tacos de entrecot asados con puré ligero de patata y salsa de su jugo.**

Pavé de bœuf sur purée de pomme de terre. / Ribeye steak served on a bed of creamy mashed potato.

**\* 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.

**\* Paletilla de cordero asada y deshuesada con puré de calabaza.**

Agneau rôti avec purée de potiron. / Roasted lamb confit with pumpkin puree.

## 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 de queso horneada con confitura de frutos rojos.**

Tarte au fromage blanc au four. / Baked cheesecake with a mixed berry conserve.

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

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

**\* Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.**

Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre. / Sheep milk in a bowl with caramel of cider.

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

Glace au yahourt 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.

**\* Nuestro tiramisú.**

Notre tiramisú. / Our tiramisú.

**\* Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla y mermelada de albaricoque.**

Mille-feuilles à la crème à la vanille et confiture d'abricot / Puff pastry stuffed with warm vanilla cream and apricot confiture.

## 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.**

**Precio 39,00 € bebida no incluida.**

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

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

The price includes one entrée, one main, one dessert, bread, wine and water. ½ bottle of wine / cider per person.

We have special food for vegetarians and celiac.

**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

## \* Ensalada de langostinos y emulsión de mostaza.

Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde. / King prawns salad and mustard emulsion.

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

Ravioli de cèpes et champignons dans dans un crème de truffes. / Wild mushroom ravioli with truffle cream.

## \* Chipirones en su tinta. O \* Dos estilos de bacalao.

Calamars en morceaux à l'encre noire Ou Rôti de longe de morue / Squid in its ink Or Roasted cod.

## \* Taco de entrecot asado. O \* Carrilleras de Ibérico.

Pavé de boeuf Ou Joutes de porc Iberique. / Rib eye steak. Or Iberian pork cheeks with apple chutney.

## \* 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.

**Postre a elegir. / Dessert au choix / Dessert to choose.**

## 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 47,00 € bebida incluida.**

**Precio 43,00 € bebida no incluida.**

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 21,00 € (IVA Incluido)**