

TASTING MENU

Green salad with cod confit
Salade verte de morue confite

Baby squid on piperrada (red pepper medley) A la Pelayo
Chipiron sur piperade façon "Pelayo"

Braised oxtail with vegetables
Queue de boeuf accommodée aux petits légumes

Fresh fruit gratin brochettes with chocolate fondue
Brochette de fruits frais gratinée servie avec sa fondue au chocolat

Red Wine / Vin rouge: Rioja Crianza (D.O.C Rioja)

White Wine / Vin blanc: Verdejo

Rosé Wine / Vin rosé: House wine / Réserve du patron

Coffee included / Café compris

45.00€

TAX included / TVA compris

STARTERS / ENTRÉES

Iberian Ham Platter - Gran Reserva Joselito 2006 <i>Plat de Jambon Ibérico Grande Réserve Joselito 2006</i>	23.00€
Smoked salmon squares with avocado and curd sauce <i>Saumon fumé en lingots accompagné d'un tartare d'avocat et lait caillé</i>	11.50€
"Floren" black tomato salad <i>Salade de tomate noire "Floren"</i>	11.00€
Warm salad of green beans, fresh asparagus and foie gras with port vinaigrette <i>Salade tiède de haricots, asperge naturelle et foie à la vinaigrette de Porto</i>	13.50€
Green salad with cod confit <i>Salade verte de morue confite</i>	12.50€
Vegetable stew (peas, potato, green beans, asparagus) With poached egg <i>Jardinière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricots, asperge) servie avec oeuf poché</i>	14.50€
Fish soup a la Donostiarra <i>Soupe de poisson à la "Donostiarra"</i>	11.00€
Fresh Huelva prawns <i>Grosses crevettes fraîches de Huelva</i>	19.50€

TAX included / TVA compris

FISH / POISSONS

Premium clams, griddled or simmered in sauce <i>Palourdes "fines" à la plancha ou en sauce</i>	23.50€
Hake Kokotxas (cheeks) fried in batter or with sauce <i>Oues de colin enrobées ou en sauce</i>	25.00€
Baby squid on piperrada (red pepper medley) a la Pelayo <i>Chipiron sur piperade façon "Pelayo"</i>	15.50€
Hake with clams in salsa verde (parsley and white wine sauce) <i>Colin aux palourdes en sauce verte</i>	18.00€
Baked Txangurro spider crab a la Donostiarra <i>Txangurro "Donostiarra" au four</i>	19.00€
Diced baby squid in its ink <i>Chipiron haché dans son encre</i>	16.00€
Baked bonito tuna chunks in fresh tomato sauce <i>Pavés de thon au four servis avec sauce tomate au naturel</i>	14.50€
Griddled sea bream with sautéed garlic and vinegar (for two people) <i>Daurade au grill arrosée d'ail frit et de vinaigre (pour 2 personnes)</i>	M.P.

TAX included / TVA compris

MEAT/ VIANDES

Sirloin steak with fresh foie gras in Port sauce <i>Filet mignon servi avec foie frais et sauce au Porto</i>	21.00€
Specially-selected T-bone steak "Luismi Premium" <i>Côte de boeuf persillée (animal de quatre ou cinq ans) sélection "Luismi Premium"</i>	45€/Kg
Braised oxtail with vegetables and creamed potatoes <i>Queue de boeuf accommodée aux petits légumes et crème de pomme de terre</i>	13.00€

TAX included / TVA compris

DESSERTS / DESSERTS

Aniseed custard pastry rolls on fried pineapple 5.50€
Canutillos à la crème d'anis sur ananas frit

Goxua made of curd and roast apple 5.50€
Goxua de caillé et pomme rôtie

Cottage cheese ice cream on caramelised French toast 6.50€
Glace au fromage blanc sur torrija caramélisée

Biscuits and orange and dark chocolate wafers with salt flakes 5.50€
Des tuiles et copeaux de chocolat noir et orange servi avec paillettes de sel

Fresh fruit au gratin brochette with its chocolate base 6.50€
Brochette de fruits frais gratinée servie avec sa fondue au chocolat

Rice pudding, vanilla ice cream with rum zabaglione 5.00€
Riz au lait glace à la vanille servi avec un sabayon au rhum

Selection of cheeses 7.50€
(Idiazabal, Cabrales, Casar, Roquefort, Conté)
Assortiment de fromages
(Idiazabal, Cabrales, Casar, Roquefort, Comté)

TAX included / TVA compris