

ENTRÉES | STARTERS



Salade de nèfles confites, vinaigrette au pesto de menthe et d'estragon, avec noix caramélisées
Candied loquats with mint & tarragon pesto vinaigrette and caramelized walnuts

Croquettes de jambon au lard de bellota
Ham croquettes with acorn-fed Iberian pork fat veil

Raviolis de ragù et champignons faits maison avec sauce au foie gras
Handcrafted ragù and mushroom ravioli with foie gras sauce

Salade russe de la mer Cantabrique avec thon rouge Balfegó confit, mousse de mayonnaise et moutarde de Dijon à l'huile d'olive vierge extra, truffe et pain carasau
Cantabrian-style salad with confit Balfegó red tuna, Dijon mustard mayo foam, EVOO, truffle & carasau bread

Haricots verts sautés avec jambon ibérique de bellota 5J et œuf à basse température avec toasts de brioche
Sautéed green beans with Iberian ham 5J and low-temperature egg with bBrioche toasts



PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Suprême de poulet certifié Label Rouge, sauce au foie gras, champignons et crème de panais
Label Rouge certified chicken supreme with foie gras sauce, mushrooms and parsnip cream

Poisson de saison avec garniture
Seasonal fish with garnish

Risotto de blé avec escalope de foie gras et artichauts
Wheat risotto with foie escalope and artichokes

"Paella" de chipirons en "llauna" avec aioli à l'ail rôti (min. 2 personnes)
Squid "paella" cooked in "llauna" with roasted garlic aioli (min. 2 people)

Samedis, dimanches et jours fériés
Saturdays, Sundays and holidays

"Txuleta" premium (min. 2 pers.) Supplément : 7 €/personne. -
Premium "Txuleta" (min. 2 pers.) Supplement: €7/person. -



DESSERTS | DESSERTS

Flan traditionnel à la crème chantilly vanille
Traditional flan with vanilla chantilly cream

Tiramisu préparé à la minute
Fresh tiramisu

Chromothérapie à l'orange : granité d'orange sanguine, compotée de carottes et glace au jaune d'œuf et à la liqueur de pêche
Orange chromotherapy: blood orange granita with carrot compote and egg yolk ice cream with peach liqueur

TVA INCLUSE
SUPPLÉMENT TERRASSE 10%

VAT INCLUDED
TERRACE SURCHARGE 10%



DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI
FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCHTIME

29€

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + EAU + PAIN
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER + BREAD

SAMÉDIS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS À MIDI
SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS AT LUNCHTIME

39€

APÉRITIF DE SAISON + ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + EAU + PAIN
SEASONAL APPETIZER + STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER + BREAD

