







Pour commencer

To begin

Jambon ibérique Iberian ham 	22.90
Pommes de terre deux sauces Potatoes two sauces  	6.50
Crevettes grillées Grilled shrimp 	18.20
Calamars à l'aïoli de fruits de la passion Squid with passion fruit aioli  	11.50
Chipirons en deux textures Baby cuttlefish in two textures 	12.20
Omelette à la morue Cod omelette  	10.90
Poulpe grillé avec émulsion de paprika "de la Vera" Grilled octopus with "de la Vera" paprika emulsion  	22.50
Salade "donostiarra" (tomate, ventrèche fraîche de thon, piment basque et oignon violet) "Donostiarra" salad  (tomato, fresh tuna belly, basque pepper and red onion)	12.50
Salade sucrée et croquante (mélange de germes, fromage de chèvre, tomate cerise, oignons caramélisés croustillants, poulet, moutarde et miel) Sweet and crunchy salad    (sprout mix, goat cheese, cherry tomato, crispy caramelized onion, chicken, mustard and honey)	14.50

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez informer le serveur.
If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacaahuets



soja



leche



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



moluscos



azufre y sulfitos



altramuces

Riz d'auteur

Signature rice dishes

Riz au homard et aux crevettes rouges (sec ou avec bouillon) Lobster and scarlet shrimp rice (dry or soupy)		29.20
Riz au homard (sec ou avec bouillon) Lobster rice (dry or soupy)		24.90
Riz noir au poulpe grillé Black rice with grilled octopus		22.80
Paella aux fruits de mer Seafood paella	 	17.20
Riz "señoret" "Señoret" rice	  	15.90
Riz au pluma de porc ibérique et foie gras Iberian pork "pluma" and foie rice		19.20
Riz au four avec boudin noir de Tolosa et "papada" ibérique Baked rice with Tolosa black pudding and iberian "papada"		18.20
Fidéua Fideua	   	16.70

Demandez-nous sur nos plats de riz de saison.
Ask us about our seasonal rice dishes.

* Les prix des plats de riz sont par personne.
Les plats de riz sont pour un minimum de 2 personnes.

* The prices of rice dishes are per person.
The rice dishes are for a minimum of 2 people.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez informer le serveur.
If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.

						
gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuets	soja	leche
						
frutos de cáscara	apio	mostaza	sésamo	moluscos	azufre y sulfitos	altramuces





De la mer et de la terre

From the sea and from the earth

Lotte en trois "refritos" 
Monkfish in three "refritos"

P.M.

Turbot en trois "refritos" 
Turbot in three "refritos"


P.M.

Les poissons sont accompagnés de pommes de terre boulangères.
The fishes have boulangères potatoes.

Filet de boeuf au foie et poivrons "piquillos" confits.
Beef tenderloin with foie and candied "piquillo" peppers 19.50

Joue de veau á la sauce pralinée  
Veal cheek with praline sauce 16.50

"Pluma" de porc ibérique au houmous de basilic et fruits rouges
Iberian pork "pluma" with basil hummus and red berries 16.90

Burger de "txuleta", coupé au couteau, avec oignons caramélisés et frites 
Knife-cut "txuleta" burger with caramelized onions and fries 14.90

"Txuleta" premium avec frites et poivrons "piquillos"
Premium "txuleta" with fries and "piquillo" peppers 45/Kg.



Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez informer le serveur.
If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuètes



soja



leche



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



moluscos



azufre y sulfitos



altramuces

Nous réalisons des desserts originaux à la maison avec soin.
Pour les rendre plus spéciaux nous utilisons des produits de saison.
Demandez a notre personnel et laissez-vous surprendre par nos créations.

We make original desserts at home with care.
To make them more special we use seasonal products.
Ask our staff and let yourself be surprised by our creations.



PÉTILLANTS / SPARKLING

André Clouet Grande Réserve (<i>Pinot Noir</i>) Champagne	40.00
Mía Freixenet Moscato Blanco (<i>Moscato</i>) Penedés	21.00
Alte Rocche Bianche Moscato D'asti (<i>Moscato</i>) Piemonte	40.00
Peñalba López Cava Brut Nature (<i>Viura, Chardonnay</i>) Ribera del Duero	25.00

BLANCS / WHITES

Minius (<i>Godello</i>) Monterrei	15.00
Ramón Bilbao Early Harvest Verdejo (<i>Verdejo</i>) Rueda	16.00
Baigorri Blanco Fermentado en Barrica (<i>Viura, Malvasía</i>) Rioja	23.00
Mar de Frades (<i>Albariño</i>) Rias Baixas	27.00

ROSES / ROSÉ

Ramón Bilbao Early Harvest Rosado (<i>Tempranillo Blanco, Garnacha</i>) Rioja	16.00
---	-------

ROUGES / REDS

Cruz de Alba Roble (<i>Tempranillo</i>) Ribera del Duero	16.00
Ramón Bilbao Crianza (<i>Tempranillo</i>) Rioja	16.00
Baigorri Crianza (<i>Tempranillo y otras</i>) Rioja	18.00
Luis Cañas Crianza (<i>Tempranillo y otras</i>) Rioja	19.00
Ramón Bilbao Edición Limitada (<i>Tempranillo</i>) Rioja	21.00
Baigorri Finca la Canoca (<i>Tempranillo</i>) Rioja	26.00
Remelluri Reserva (<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>) Rioja	32.00
Pago de los Capellanes Crianza (<i>Tinto Fino</i>) Ribera del duero	35.00

