

## OUR SEASONAL TASTING MENU

Tartar cronut with truffle butter

Porcini cream of boletus with Iberian biscuit and Delta razor clams

Curly kale & potato mash with pork jowl and caviar

Hake “a la donostiarra” with baked potatoes and garlic shoots

Duck meatballs with pears and hazelnut praline

Honey and mató cheese with hazelnut sponge

*Water, bread, coffee and petit fours*

45 €

*Sommelier's pairing* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

## NOTRE MENU SAISONNIER DÉCOUVERTE

Cronut tartar truffé

Velouté de cèpes avec biscuit ibérique et couteaux du Delta

Trinxat de chou kale avec fanon de porc et caviar

Merlu façon Saint-Sébastien avec pommes de terre au four et ail tendre

Boulettes de canard avec poires et praliné de noisettes

Mel i mató (miel et fromage frais) avec gâteau aux noisettes

*Eau, pain, café et petit fours*

45 €

*L'appariement de notre sommelier* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

## NUESTRO MENÚ DE TEMPORADA

Cronut tartar con mantequilla de trufa

Crema de boletus con galleta ibérica y navajas del Delta

“Trinxat” de col kale con papada de cerdo y caviar

Merluza a la donostiarra con patatas al horno y ajetes tiernos

Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

Mel y mató con bizcocho de avellanas

*Agua, pan, café y petit fours*

45 €

*Maridaje de nuestro sumiller* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

---

## EL NOSTRE MENÚ DE TEMPORADA

Cronut tàrtar amb mantega de tòfona  
Crema de ceps amb galeta ibèrica i navalles del Delta  
Trinxat de col verda amb papada de porc i caviar  
Lluç a la donostiarra amb patates al forn i alls tendres  
Mandonguilles d'ànec amb peres i praliné d'avellanes  
Mel i mató amb bescuit d'avellanes

*Aigua, pa, café i petit fours*

45 €

*Maridatge del nostre sommelier* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €