4TH
GASTRO-BAR
food & drinks

Menú Semanal / Asteko Menua
28 OCTUBRE - 1 NOVIEMBRE / URRIAK 28 - AZAROAK 1

Mediodías de miércoles a domingo
Asteazken iganderarteko eguerditan
13:00 a 16:00h

Entrantes | Hasierakoak

Pincho del dia
Eguneko pintxoa

Primeros | Lehenengoak

Crema de cebolla
Tipula krema

Ensaladilla de atún con ventresca
Atun entsaladilla mendrezkarekin

Lasaña de foie y boletus
Foie eta boletus lasaña

Albóndigas de garbanzos , puré de tomate y chutney de tomate
Garbantzu albondigak, tomate pure eta tomate chutneyarekin

Ensalada de burrata, rúcula, tomates confitados y pesto (suplemento +4€)
Burrata entsalada errukularekin, tomate konfitatu eta pestoarekin (+4€-ko gehigarria)

Segundos | Bigarrenak

Arroz cremoso de mariscos
Itsaski arroz krematsua

Bacalao, salsa de pimientos y patata panadera
Bakailua, piper saltsa eta okin patata

Carrilera de cerdo, puré trufado y salsa de vino
Txerri azpizuna, trufatutako purea eta ardo saltsa

Duo de vieiras en salsa de cítricos, espárragos a baja temperatura, alcachofa confitada y mayonesa de yuzu (suplemento 6€)
Bieira bikoitza, saltsa zitrikoan, zainzuriak tenperatura baxuan, orburu konfitatua eta yuzu mahonesa (6€ko gehigarria)

Entrecot 300g (suplemento +12€)
Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +12€)

Lingote de cordero sobre salsa de frutos rojos y menta con pure de Edamame (suplemento +10€)
Arkume lingotea, fruitu gorri eta menta saltsan eta Edamame purea (gehigarria +10€)

Postres | Postreak

Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Gazta tarta fruitu gorri coulisarekin

Tiramisu de la casa
Etxeko*Tiramisua*

Cremoso de fruta de la Pasión.
Pasio fruta krematsua

Macedonia de frutas de estación
Sasoiko fruta mazedonia

**Pregunten por el postre fuera de carta*

Bodega incluida
Agua KM ZERO, y una botella de vino (Viñas del Vero) para cada 2 personas
KM ZERO –ko ura eta ardo botila bat (Viñas del Vero) 2 pertsonarentzat

MIÉRCOLES A VIERNES
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA **23€**

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN **27,60€**

Servicio de pan adicional/ Ogi zerbitzu gehigarria : 1€
Pan adicional para celíacos / Zeliako ogi gehigarria: 1,5€

abba San Sebastián hotel
★ ★ ★ ★

** A partir de 6 personas, el entrante y primer plato, será a elección del chef, en formato de degustación.*