

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

Entrantes | Hasierakoak

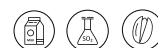
Pincho del día
Eguneko pintxo

Primeros | Lehenengoak

Salmorejo de tomate y sandía
Tomate eta angurri salmorejoa



Ensalada de espinacas queso azul, naranjas, nueces y uvas pasas con crema balsámica.



Espinaka entsalada, gazta urdina, laranjak, intxaurrak eta mahaspasak krema baltsamikoarekin

Coliflor gratinada
Azalore gainerrea



Falso risotto de espinacas, avellanas y tomates secos
Espinaka, hur eta tomate lehorren risotto faltsua



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



Segundos | Bigarrenak

Arroz de mariscos
Itsaski arroza



Merluza a la Donostiarra
Legatza Donostiar erara



Carrilleras de cerdo sobre patata confitada
Txerri masailak patata konfitatu gainean



Duo de vieiras en salsa de cítricos, espárragos a baja temperatura, alcachofa confitada y mayonesa de yuzu (suplemento 6€)



Bieira bikoitza, saltsa zitrikoan, zainzuriak temperatura baxuan, orburu konfitatua eta yuzu mahonesa (6€ko gehigarria)

Entrecot 300g (suplemento +10€)
Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +10€)

Postres | Postreak

Tarta de queso
Gazta tarta



Coulant de chocolate con helado
Txokolatezko coulanta izozkiarekin



Copa Helado Abba
Abba izozki kopa



Macedonia de frutas de estación
Sasoiko fruta mazedonia

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 personarentzat

MIÉRCOLES A VIERNES
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

23€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

27,60€

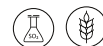
Servicio de pan adicional/ Ogi zerbitzu gehigarria : 1€
Pan adicional para celíacos / Zeliako ogi gehigarria: 1,5€

Starters

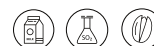
Pintxo of the Day

First Dish

Tomato and Watermelon Salmorejo



Spinach Salad with Blue Cheese, Oranges, Walnuts, and Raisins, Topped with Balsamic Cream



Cauliflower au gratin



Faux Risotto with Spinach, Hazelnuts and Sun-Dried Tomatoes



Burrata salad with rocket, confit tomatoes and pesto (supplement +4€)



Second Dish

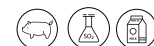
Seafood rice



Donostiarra-Style Hake



Pork cheeks on truffle purée



Duo of scallops in citrus sauce, slow-cooked asparagus, candied artichoke and yuzu mayonnaise (€6 supplement)



Beef entrecote 300g (supplement +10€)

Dessert

Cheesecake



Chocolate Coulant with ice cream



Abba Ice Cream Coupe



Seasonal fruit salad

Wine included

Locally sourced water & 1 wine bottle (Viñas del Vero) for every 2 people

Additional bread Service: 1€
 Additional celiac bread: 1,5€

WEDNESDAY TO FRIDAY

23€

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

27,60€

Primeros / Lehenengoak / First Course

Croquetas caseras
Etxeko kroketak
Homemade croquettes

Segundos / Bigarrenak / Main Course

Escalope de pollo milanesa y patatas fritas
Oilasko milanesa eskalopea eta patata frijituak
Breaded chicken escalope (milanese style) with
french fries

Postres / Postreak / Dessert

Surtido de helados
Izozki- aukera
Assorted ice creams

Bebidas / Edariak / Drinks

Agua
Ura

Un refresco
Freskagarri bat

Water

Soft drink

MIÉRCOLES A VIERNES
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

20,50€


SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

22€


 Cacahuets


 Altramuces


 Sésamo


 Frutos con cáscara


 Apio


 Cerdo


 Crustáceos

 Gluten


 Huevo

 Lactosa

 Pescado

 Setas


 Soja

 Mostaza


 Molúscos



 Vegetariano

 Orgánico

 Vegano

 Sulfitos