

Primer plato – Primer plato:

- ❖ Sopa de pescadors mariners (8,9,12,13,14)
Sopa de pescadores marineros
- ❖ Pastís de peix amb salsa nanthua (1,2,3,8,9,12,14)
Pastel de pescado con salsa nanthua
- ❖ Cassola d'arròs caldos amb musclos de platja (8,9,12,13,14)
Cazuela de arroz caldoso con mejillones de playa
- ❖ Còctel de pasta tricolor amb marisc (1,2,12,14)
Cóctel de pasta tricolor con marisco
- ❖ Amanida de cabdells amb tonyina i crema d'anxoves (1,8)
Ensalada de cogollos con atún y crema de anchoas
- ❖ Amanida tèbia de rulo de cabra amb salsa de fruits vermells i Mòdena (2,3,14)
Ensalada tibia de rulo de cabra con salsa de frutos rojos y Módena (Sup.3€)
- ❖ Pop a la gallega amb mousse de patata (1,12)
Pulpo a la gallega con mousse de patata (Sup. 10€)
- ❖ Caragols a la llauna amb all i oli (1,14)
Caracoles a la llauna con all i oli (Sup.5€)

Segon plat - Segundo plato:

- ❖ Suquet de popets de platja amb patatetes (2,4,8,9,12,14)
Suquet de pulpitos de playa con patatitas
- ❖ Orada fresca de platja rostida a la donostiarra (2,8,9,12,14)
Dorada fresca de playa asada a la donostiarra
- ❖ Tall rodó de vedella al cabernet (2,14)
Redondo de ternera al cabernet
- ❖ Peus de porc guisats amb pupurri de bolets (2,14)
Pies de cerdo guisados con pupurri de setas
- ❖ Ous trencats amb pernil serrà i patates fregides (1)
Huevos rotos con jamón serrano y patatas fritas
- ❖ Llobarro fresc de platja rostit al forn (2,8,9,12,14)
Lubina fresca de playa asada al horno (Sup.8€)
- ❖ Ternasco rostit al forn amb patates a lo pobe (2,14)
Ternasco asado al horno con patatas a lo pobre (Sup. 6€)
- ❖ Entrecot de vedella a la planxa amb guarnició
Entrecot de ternera a la plancha con guarnición (Sup.5€)

Postre, pa i beguda – Postre, pan y bebida

