

## **Lunch Menu/Menu du midi**

-From Monday to Friday weekdays/Du lundi au vendredi ouvrable-

### **Starters...Hors d'œuvre**

#### **Octopus head with potato parmentier and Iberian jowls**

Tête de poulpe au parmentier de pommes de terre et bajoues ibériques

#### **Broad beans and artichokes sautéed with Joselito ham and truffle**

Fèves et artichauts sautés au jambon Joselito et truffe

#### **Grilled mackerel with roast and garlic croquettes/Maquereau grillé avec rôti et croquettes à l'ail**

**Tomato tartar, strawberries, smoked sardine and basil/Tartare de tomates, fraises, sardine fumée et basilic**

#### **Surf and turf vermicelli/Vermicelli de mer et de montagne**

**Chicken cannelloni with mushroom bechamel sauce/Cannellonis de poulet sauce béchamel aux champignons**

### **Main course...Plat principal**

**Lamb terrine with raisin and mint couscous/Terrine d'agneau au couscous aux raisins secs et à la menthe**

**Wild boar stew with vegetables and mushrooms/Ragoût de sanglier aux légumes et champignons**

**Grilled duck magret with calçots and romesco sauce/Magret de canard grillé aux calçots et sauce romesco**

**Black rice with cockles and its allioli/Riz noir aux coques et ses allioli**

**Veal frame with chimichurri and piquillo peppers/Cadre de veau au chimichurri et piquillos**

**Supreme turbot a la donostiarra with baked potatoes**

Turbot suprême à la donostiarra avec pommes de terre au four

### **Desserts...Desserts**

**Strawberries with cream and basil/Fraises à la crème et basilic**

**Pear tatin with ice cream/Tatin de poire avec glace**

**Cuba libre (Rum cake, coca-cola granita and lime sorbet)/Cuba libre (Rum cake, coca-cola granita and lime sorbet)**

**Cheesecake with red fruits/Cheesecake aux fruits rouges**

**28.00€**

*Includes: Water, bread, snack, petit fours and VAT  
Comprend: Eau, pain, amuse-bouche, petits fours et la TVA*