

Weekend Menu/Weekend menu

-Holidays and weekends/Jours fériés et week-end-

Starters...Hors d'œuvre

Potato and grilled octopus salad, roasted pepper, mayonnaise and black garlic

Salade de pommes de terre et poulpe grillé, poivron rôti, mayonnaise et ail noir

Cold cream of leeks, cherries, smoked eel and foie shavings

Crème froide de poireaux, cerises, anguille fumée et copeaux de foie

Pear saccottini with trumpet bechamel and parmesan/Saccottini aux poires avec béchamel trompette et parmesan

Tomato tartare, strawberries, cured horse mackerel and basil/Tartare de tomates, fraises, chinchard fumé et basilic

The allotment. Sustainable fish brandade, green olive soil and baby vegetables

Le verger. Brandade de poisson durable, terre d'olives vertes et mini-légumes

Sautéed broad beans with Joselito ham/Fèves sautées au jambon Joselito

Flamed sea bass ceviche, avocado and purple onion (+2,50) /Ceviche de bar flambé, avocat et oignon violet(+2,50)

Main course...Plat principal

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

Black rice with cockles and parsley allioli/Riz noir aux coques et persil allioli

Fish vermicelli/Vermicelli de poisson

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

Joselito pork "Lagarto" with Empordà apple/"Lagarato" de porc Joselito à la pomme de l'Empordà

Rack of low temperature lamb square with vegetables

Carré d'agneau basse température aux légumes

Supreme turbot a la donostiarra with baked potatoes (+2,50€)

Turbot suprême à la donostiarra avec pommes de terre au four (+2,50€)

Desserts...Desserts

Vine peach with lemon verbena, ginger and 'La Fageda' yoghurt

Pêche de vigne avec verveine, gingembre et yaourt de La Fageda

Lemon mousse/Mousse au citron

White chocolate brownie with strawberries/Brownie au chocolat blanc aux fraises

Cheesecake with red fruits/Cheesecake aux fruits rouges

Beetroot Tatin with cheese sablé, carrot cream with vanilla, citrus ice cream and mandarin slush

Tatin de betterave avec sablé au fromage, crème de carottes avec vanille, glace aux agrumes et granité de mandarine

36,00€

Includes: Water, bread, snack, petit fours and VAT

Comprend: Eau, pain, amuse-bouche, petits fours et la TVA