

CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Gamba Roja de Huelva a la Plancha (12 unidades)		24,00
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)		22,00
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados		15,50
Alcachofas Salteadas con Huevo a Baja Temperatura y Papada Ibérica		17,00
Sopa de Pescado y Marisco a la Donostiarra		14,00
Revuelto de Hongo Beltza		14,50
Arroz Marinero con Crujiente de Camarones		16,00

ENSALADAS HDC

Mixta con Bonito, Lechuga, Tomate, Cebolla, Espárragos y Huevo Duro		9,50
Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Queso Idiazabal con Anchoas en Salazón y Croutons		13,00
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol		12,50
Ensalada Tropical: Mezclum, Endivias, Aguacate y Piña		12,00

CARNES Y PESCADOS

Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Ajoarriero al Estilo Don Carlos		17,00
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Muslo de Pato confitado con puré de boniato y lágrima de manzana		17,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Lingote de Gorrín a Baja temperatura y Puré de Patata		18,00
Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes con Morcilla y Salsa de Hongo Beltza		16,50
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos		23,00
Chuletón a la brasa de 1 kg con su Guarnición		50,00

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)		5,00
Sorbete de Mojito Artesano		6,50
Tejas de Tolosa con Chocolate Caliente y Helado		6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado		6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa		6,00
Tarta de Queso con Helado		6,50
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces		9,00
Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla		6,50
Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces		6,00

MENÚ EJECUTIVO

22€

ENTRANTES

- Ensalada Templada de Queso de Cabra, Crujiente de Cebolla y Vinagreta de Frutos Rojos
- Ensalada de Pimiento y Bacalao con Vinagreta de Encurtidos
- Ensalada Tropical: Mezclum, Endivias, Aguacate y Piña
- Arroz Caldoso con Verduritas
- Verdura de Temporada (alérgenos: consultar)
- Sopa de Pescado y Marisco a la Donostiarra
- Revuelto de Morcilla con Crema de Piquillos
- Tagliatelle Marinero
- Plato de Cuchara del día (alérgenos: consultar)

SEGUNDOS

- Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros
- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Muslo de Pollo a la Parrilla deshuesado con Ensalada de Brotes Verdes
- Hamburguesa con Queso Gratinado y Cama de Patatas Panadera
- Pimientos del Piquillo rellenos de Carne de Angus y Salsa de Hongos
- Codillo asado a Baja Temperatura
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- Cordero al Chilindron
- Entrecot con Guarnición (supl. 3€)
- Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera (supl. 9€)
- Rape a la Brasa Estilo Orio con Patatas Panadera (supl. 10,50€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 13,50€)

POSTRE

- Cuajada con Miel y Nueces
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Tarta de Queso con Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Naranja con Helado de Vainilla
- Sorbete de Mojito
- Crepe de Crema con Chocolate Caliente

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. 10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.

Solicite información al personal.

MENÚ
PARA TODA