



# menu degusta

Mediodías de Lunes a Viernes

## PRIMEROS

Salmorejo cocinado a baja tª con huevo y jamon.  
Mejillones de roca al carbón.  
Burrata con tomate de pera confitado y pesto de albahaca.  
Ensaladilla rusa del alba.  
Huevos estrellados clásicos versión 2.0 con cebolla crispy.  
Tagilatelle con múrgulas.  
Ceviche de corvina.

## SEGUNDOS

Merluza a la donostiarra al carbon (*supl 3€*).  
tataki de salmón con crema de aguacate.  
Calamarcitos a la plancha con allioli.  
Hamburguesa de buey con foie y cebolla caramelizada.  
Meloso de ternera con parmentier de patata y manzana caramelizada.  
Steak tartar (*supl 3€*).  
Paella del alba.

## POSTRES

Helado.  
Yogur.  
Tartas caseras.  
Flan de flor de azahar con sorbete de lima.  
Café o te.

## BEBIDAS

Copa de vino (Bodega: Viña Pomal, *Ánima de Raimat*) refresco, agua o cerveza.

**Precio 27€ (IVA incl.)**



# menu degusta

Mediodías de Lunes a Viernes

## PRIMEROS

Salmorejo cocinado a baja tª con huevo y jamon.  
Mejillones de roca al carbón.  
Burrata con tomate de pera confitado y pesto de albahaca.  
Ensaladilla rusa del alba.  
Huevos estrellados clásicos versión 2.0 con cebolla crispy.  
Tagilatelle con múrgulas.  
Ceviche de corvina.

## SEGUNDOS

Merluza a la donostiarra al carbon (*supl 3€*).  
tataki de salmón con crema de aguacate.  
Calamarcitos a la plancha con allioli.  
Hamburguesa de buey con foie y cebolla caramelizada.  
Meloso de ternera con parmentier de patata y manzana caramelizada.  
Steak tartar (*supl 3€*).  
Paella del alba.

## POSTRES

Helado.  
Yogur.  
Tartas caseras.  
Flan de flor de azahar con sorbete de lima.  
Café o te.

## BEBIDAS

Copa de vino (Bodega: Viña Pomal, *Ánima de Raimat*) refresco, agua o cerveza.

**Precio 27€ (IVA incl.)**