

Unas raciones para picar

- * Jamón Ibérico de Bellota 18,00 €
- * Terrina de foie con confitura de higos. 16,00 €
- * Gamba blanca a la plancha. 16,00 €
- * Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen. 15,00 €

Menú del día

Menú de Lunes a viernes mediodía. Incluidas noches de lunes a jueves. Excepto festivos y víspera de fiesta.

Entrantes

- * La clásica sopa de pescado.
- * Ensalada de langostinos con mayonesa de mostaza y vinagreta de hierbas frescas.
- * Pimientos del piquillo asados, anchoas marinadas y ventresca de atún con tapenade de aceituna negra.
- * Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón ibérico con vieira asada.
- * Salteado de alcachofas y foie con cremoso de coliflor.
- * Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Principal

- * Chipirones troceados en su tinta.
- * Kokotxas de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.
- * Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.
- * Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata y salsa de su jugo.
- * Magret de pato asado con pera caramelizada y salsa de Vermut.
- * Redondo de ciervo guisado al vino tinto con purés variados.

Postres

- * Nuestro tiramisú.
- * Surtido de quesos con membrillo y nueces.
- * Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos.
- * Tarta fina de manzana con helado de tatin.
- * Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.
- * Sopa de piña, menta y crumbel de almendra con helado de coco.

Vinos

Tinto Crianza "Puerta Vieja" 2014 DO. Rioja.
Blanco Verdejo "Valdelapinta" 2016 DO. Rueda.
Rosado "Finca Lasierpe" 2016 DO. Navarra.
Sidra "Saizar"

Precio 29,00 € (IVA INCLUIDO)

El precio incluye un entrante, un principal, un postre, vino, agua y pan. ½ Botella de vino / sidra por persona.
Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianos.

Menú Degustación "La Fábrica"

Menú de Lunes a viernes mediodía. Incluidas noches de lunes a jueves. Excepto festivos y víspera de fiesta.

- * Aperitivo.
- * Ensalada de langostinos con mayonesa de mostaza y vinagreta de hierbas frescas.
- * Ravioli de setas y hongos con crema de trufa.
- * Chipirones troceados en su tinta. O * Kokotxas de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.
- * Lomo de chuleta asado. O * Redondo de ciervo guisado al vino tinto.
- * Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir.

- * Nuestro tiramisú.
- * Surtido de quesos con membrillo y nueces.
- * Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos.
- * Tarta fina de manzana con helado de tatin.
- * Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.
- * Sopa de piña, menta y crumble de almendra con helado de coco.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2014 DO. Rioja.
Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2016 DO. Rueda.
Rosado "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.
Sidra "Saizar"

Precio 38,00 € (IVA INCLUIDO)

A solicitud del cliente adaptamos el menú a sus necesidades o gustos alimentarios
El precio incluye ½ Botella de vino / sidra por persona.

Menú para niños.

Croquetas de jamón. / Arroz blanco con tomate. / Carne o pescado con patatas fritas.

Postre y bebida.

Precio 15,00 € (IVA INCLUIDO)

El menú de niños lo servimos en un plato combinado.

Hors d'oeuvre.

- * Assiette de jambon Ibérique. 18,00 €
- * Terrine de foie gras avec confiture de figues. 16,00 €
- * Crevettes blanches grillées. 16,00 €
- * Anchois de "Getaria" à l'huile d'olive vierge. 15,00 €

Menu du jour "La Fabrica"

Menu du lundi au vendredi midi. Y compris du lundi au jeudi soir. Sauf les jours fériés et veilles de vacances.

Entrées.

- * La soupe de poisson classique.
- * Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde avec vinaigrette d'herbes fraîches.
- * Poivrons rouges avec tranches de thon et des anchois.
- * Risotto aux asperges, jambon Ibérique avec Saint- Jacques grillés.
- * Artichauts frais poêlé, foie gras et chou-fleur puree.
- * Ravioli de cèpes et champignons dans un crème de foie gras.

Plats.

- * Calamars en morceaux à l'encre noire (txipirones).
- * Kokotxas de moure à la sauce pil-pil et "ajovarriero".
- * Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et vinaigrette de tomate.
- * Pavé de bœuf sur purée de pomme de terre avec sa sauce.
- * Magret de canard rôti de poires caramélisées et sauce vermouth.
- * Ragoût cerf rond dans le vin rouge avec diverses purées.

Desserts.

- * Notre tiramisu
- * Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix.
- * Tarte au fromage blanc au four avec confiture de fruits rouges.
- * Tarte fine aux pommes avec le glace de tatin..
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * La soupe de ananas a la menthe surmontée d'un crumble de amandes avec du glace à la noix de coco.

Vins

Rouge Crianza "Puerta Vieja" 2014 DO. Rioja.
Blanc Verdejo "Valdelapinta" 2016 DO. Rueda.
Rosé "Finca Lasierpe" 2016 DO. Navarra.
Sidra "Saizar"

Prix: 29,00 € (IVA COMPRISE).

Le prix inclus une entrée, un plat, un dessert, pain, vin, eau.
½ bouteille de vin / cidre par personne.

Nous avons de la nourriture spéciale pour les végétariens et les cœliaques.

Menu Degustation " La Fabrica"

Menu du lundi au vendredi midi. Y compris du lundi au jeudi soir. Sauf les jours fériés et veilles de vacances.

- * Amuse-bouche.
- * Salade de crevettes et mayonnaise à la moutarde avec vinaigrette d'herbes fraîches
- .
- * Ravioli de cèpes et champignons dans un crème de foie gras.
- * Calamars à l'encre noire **Ou** *Kokotxas de moure avec pil-pil.
- * Pavé de bœuf **Ou** * Ragoût cerf rond dans le vin rouge.
- * Glace au yahourt dans un sirop de fruits rouges.

Dessert au choix.

- * Notre tiramisu
- * Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix.
- * Tarte au fromage blanc au four avec confiture de fruits rouges.
- * Tarte fine aux pommes avec crème de citron.
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * La soupe de ananas a la menthe surmontée d'un crumble de amandes avec du glace à la noix de coco.

Vins.

Rouge Crianza "Javier San Pedro" 2014 DO. Rioja.
Blanc "Vega Cigalia" 2016 Verdejo DO. Rueda.
Rosé "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.
Cidre "Saizar".

Prix 38,00 € (IVA COMPRISE).

L'on peut changer des plats du menu selon votre nécessité ou gout
½ bouteille de vin / cidre par personne.

Menu Enfant

Croquettes de jambon / Riz blanc à la tomate / steak ou de poisson avec des frites.

Desserts et des boissons

Prix 15,00 € (IVA COMPRISE).

Français

Appetizers.

- * Plate of Iberian ham. 18,00 €
- * Foie gras paté with fig jam and sultana crispbread. 16,00 €
- * Grilled white shrimps 16,00 €
- * Salted anchovies from Getaria with extra olive oil. 15,00 €

Daily menu "La Fabrica"

Menu Monday to Friday noon. Including Monday to Thursday nights.
Except holidays and holiday eve.

Starters.

- * Traditional "Donosti style" fish soup.
- * King prawns and avocado salad with mustard emulsion and fresh herbs.
- * Salad with red pepper, slices of tuna and anchovies with black olives pate.
- * Creamy rice with asparagus and Iberian ham with roasted scallop.
- * Fresh artichokes saute and foie gras with coliflor cream.
- * Wild mushroom ravioli in foie gras cream.

Main courses

- * Squid in its' own ink.
- * Cheeks of cod (kokotxas) in pil-pil sauce over "ajoarriero".
- * Fish of the day in sweet chili vinaigrette and potato.

- * Ribeye steak served on a bed of creamy mashed potato.
- * Grilled duck breast with caramelized pear and vermouth sauce.
- * Rolled venison with red wine sauce and assortment of purees.

Dessert

- * Our tiramisu.
- * Cheese plate with quince jam & walnuts.
- * Baked cheesecake with a mixed berry conserve.
- * Apple tart with tart tatin ice cream.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Pineapple and mint soup with almond crumble with coconut ice cream.

Wines

Red "Puerta Vieja" Cr 2014 DO. Rioja.
White Verdejo "Valdelapinta" 2016 Rueda.
Rosé "Finca Lasierpe" 2016. DO. Navarra.
Cider "Saizar".

Price: 29,00 € (VAT INCLUDED).

The price includes one starter, one main, one dessert, bread, wine and water. ½ bottle of wine / cider per person.
We have special food for vegetarians and celiacs.

Tasting menú "La Fabrica"

Menu Monday to Friday noon. Including Monday to Thursday nights.
Except holidays and holiday eve.

- * Appetizer.

- * King prawns and avocado salad with mustard emulsion and fresh herbs.

- * Wild mushroom ravioli in foie gras cream.

- * Squid in its' own ink Or * Cheeks of cod (kokotxas) in pil-pil.

- * Ribeye steak. Or * Rolled venison with red wine sauce.

- * Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup.

Dessert to choose.

- * Our tiramisu.
- * Cheese plate with quince jam & walnuts.
- * Baked cheesecake with a mixed berry conserve.
- * Apple tart with tart tatin ice cream.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Pineapple and mint soup with almond crumble with coconut ice cream.

Wines.

Red "Javier San Pedro" Cr 2014 DO. Rioja.
White "Vega Cigalia" 2016 Verdejo DO. Rueda.
Rosé "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.
Cider "Saizar".

Price: 38,00 € (VAT INCLUDED).

On request we adapt the menu to suit your needs or taste for food

½ bottle of wine / cider per person.

Children's Menu

Ham croquettes. / Rice with tomato / Meat or fish with fries.

Dessert and drink.

Price: 15,00 € (VAT INCLUDED).

English