

Unas raciones para picar

* Jamón Ibérico de Bellota	18,00 €
* Lomo Ibérico de bellota.	14,00 €
* 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 €
* Pimientos de Gernika fritos	8,00 €

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.
- * Royal de marisco con salmón ahumado, langostinos, aguacate y mayonesa de mostaza.
- * Ensalada de pimientos, ventresca de atún, y anchoas marinadas con tapenade de aceituna negra.
- * Arroz cremoso de setas y hongos con foie a la plancha.
- * Salteado de verduras con cremoso de coliflor y mojo verde.
- * Revuelto campero de kokotxas y ajetes frescos.

Principal

- * Chipirones troceados en su tinta.
- * Dos estilos de bacalao en uno (Pil-pil y 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 con purés variados y salsa de Vermut.

Postres

- * Nuestro tiramisú.
- * Surtido de quesos con membrillo y nueces.
- * Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos.
- * Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla y confitura de albaricoque.
- * Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.
- * Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

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.

- * Royal de marisco con salmón ahumado, langostinos, aguacate y mayonesa de mostaza.
- * Arroz cremoso de setas y hongos con foie a la plancha.
- * Dos estilos de bacalao. * Chipirones troceados en su tinta.
- * Lomo de chuleta asado. * Carrilleras de Ibérico.
- * 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.
- * Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla y confitura de albaricoque.
- * Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Vinos

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

Precio 42,00 € (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 €
- * Assiette de longe de pur porc Ibérique. 14,00 €
- * 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 €
- * Poivrons verts poêlés de Gernika. 8,00 €

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.
- * Flan de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes, avocat et émulsion de moutarde.
- * Poivrons rouges avec tranches de thon et des anchois
- * Risotto de cèpes et champignons avec foie gras grillé.
- * Sautee mixte de légumes avec de la purée de chou-fleur crémeuse et vinaigrette verte "mojo".
- * Oefs brouillés avec lait frais et Kokotxa (Merlu)

Plats

- * Calamars en morceaux à l'encre noire (txipirones).
- * Filet de moure à la sauce pil-pil et "ajoarriero".
- * 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 avec différentes purées et sauce à la vermouth.

Desserts

- * Notre tiramisú.
- * Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix.
- * Tarte au fromage blanc au four.
- * Mille-feuilles à la crème a la vainille et confiture d'abricot.
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * Glace au yahourt dans un sirop de fruits rouges.

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 Dégustation " La Fabrica"

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

- * Flan de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes, avocat et émulsion de moutarde.
- * Risotto de cèpes et champignons avec foie gras grillé.
- * Filet de moure à la sauce pil-pil et "ajoarriero".
Ou Calamars en morceaux à l'encre de noire.
- * Pavé de bœuf Ou Joes de porc Ibérique.

- * Glace au yahourt dans un sirop de fruits rouges.

Dessert au choix

- * Notre tiramisú
- * Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix.
- * Tarte au fromage blanc au four avec confiture de fruits rouges.
- * Mille-feuilles à la crème a la vainille et confiture d'abricot.
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre.

Vins

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

Prix 42,00 € (IVA COMPRISE)

L'on peut changer des plats du menu selon votre necesité 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 €
- * Acorn-Fed Iberian pork loin. 14,00 €
- * Foie gras paté with fig jam. 16,00 €
- * Grilled white shrimps 16,00 €
- * Salted anchovies from Getaria with extra olive oil. 15,00 €
- * Gernika's green peppers fried. 8,00 €

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.
- * Seafood flan with smoked salmon, prawns, avocado and mustard emulsion.
- * Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies with black olives pate
- * Creamy rice with wild mushroom and grilled foie gras.
- * Mixed seasonal vegetable saute with creamy cauliflower and green vinaigrette "mojo".
- * Free range eggs with cheeks of the hake in a spring.

Main courses

- * Squid in its' own ink.
- * Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero".
- * Fish of the day in sweet chili vinaigrette and potato.
- * Rib eye steak served on a bed of creamy mashed potato.
- * Duck breast with different purees and vermouth sauce.

Dessert

- * Our tiramisu.
- * Cheese plate with quince jam & walnuts.
- * Baked cheesecake with a mixed berry conserve.
- * Puff pastry filled with warm vanilla cream and apricot comfiture.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup

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.

- * Seafood flan with smoked salmon, prawns, avocado and mustard emulsion.
- * Creamy rice with wild mushroom and grilled foie gras.
- * Roasted cod Or * Squid in it's ink.
- * Rib-eye steak. Or * Iberian pork cheeks.
- * 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.
- * Puff pastry filled with warm vanilla cream and apricot comfiture.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.

Wines

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

Price: 42,00 € (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