

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.
- * Royal de langostinos y salmón ahumado con emulsión de aguacate y mayonesa de mostaza.
- * Arroz cremoso de espinacas y frutos del mar con pulpo asado y suave ali-oli de ajo negro.
- * Alcachofas en salsa verde con jamón.
- * Ravioli de setas y hongos con crema de foie.
- * Revuelto campero de kokotxas, piperrada y ajetes.

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.
- * Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana.
- * Medallón de ciervo asado 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.
- * Mamiá (Cuajada) con caramelo de sidra.
- * Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.
- * Chocolate en texturas.

Vinos

Tinto Crianza "Puerta Vieja" / Blanco Verdejo "Valdelapinta"
Rosado "Finca Lasierpe" / Sidra "Saizar"

Precio 30,00 € (IVA Incluido)

El precio incluye un entrante, un principal, un postre, vino, agua, café 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 langostinos y salmón ahumado con emulsión de aguacate y mayonesa de mostaza.

* Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

* Dos estilos de bacalao. O * Chipirones troceados en su tinta.

* Lomo de chuleta asado. O * Carrilleras de Ibérico confitadas.

* 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.
- * Mamiá (Cuajada) con caramelo de sidra.
- * Chocolate en texturas.

Vinos

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

Precio 42,00 € bebida incluida.

Precio 38,00 € bebida no incluida.

El menú se servirá a mesa completa. Café e IVA incluido.
El precio con bebida incluye ½ botella de vino o sidra por persona.
A solicitud del cliente adaptamos el menú a sus necesidades o gustos alimentarios

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.
- * Flan de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes, avocat et émulsion de moutarde.
- * Risotto aux épinards, fruits de mer et poulpe rôtie à la sauce ali-oli.
- * Artichauts frais à la sauce verte au jambon.
- * Ravioli de cèpes et champignons dans un crème de foie gras.
- * Oeufs brouillés avec poivrons, ail frais et Kokotxa.

Plats

- * Calamars en morceaux à l'encre noire (txipirones).
- * Filet de morue à la sauce pil-pil et "ajoarriero".
- * Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et sa vinaigrette.
- * Pavé de bœuf sur purée de pomme de terre avec sa sauce.
- * Jambons de porc Ibérique confites avec chutney de pommes.
- * Filet de chevreuil rôti aux différentes purées.

Desserts

- * Notre tiramisú.
- * Plat de fromages avec la pâte de coings et des noix.
- * Tarte au fromage blanc au four.
- * Tarte fine aux pommes avec caramel de cidre.
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * Glace au yahourt dans un sirop de fruits rouges.
- * Triptyque de chocolat.

Vins

Rouge Crianza "Puerta Vieja" / Blanc Verdejo "Valdelapinta"
Rosé "Finca Lasierpe". / Sidra "Saizar"

Prix: 30,00 € (IVA Comprise)

Le prix inclus une entrée, un plat, un dessert, pain, vin, eau et café.
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.

* Ravioli de cèpes et champignons dans un crème de foie gras.

* Filet de morue à la sauce pil-pil et "ajoarriero".
Ou * Calamars en morceaux à l'encre noire (txipirones).

* Pavé de bœuf **Ou** * Jambons de porc Ibérique confites.

* 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.
- * Tarte fine aux pommes avec caramel de cidre.
- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * Triptyque de chocolat.

Vins

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

Prix 42,00 € boisson incluse

Prix 38,00 € boisson non incluse

Le menu sera servi à la table complète.

Le Prix avec boisson comprend ½ bouteille de vino ou de cidre par personne. Café et taxes inclus.

L'on peut changer des plats du menu selon votre nécessité ou gout

Menu Infant

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. 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.
- * Seafood flan with smoked salmon, prawns, avocado and mustard emulsion.
- * Spinach risotto, seafood and roasted octopus with ali-oli sauce.
- * Fresh artichokes in green sauce with ham.
- * Wild mushroom ravioli in foie gras cream.
- * Scrambled eggs with cheeks of the cod, peppers and fresh garlic.

Main courses

- * Squid in its' own ink.
- * Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero".
- * Fish of the day with mashed potato and olive oil and its vinaigrette.
- * Rib eye steak served on a bed of creamy mashed potato.
- * Iberian pork cheeks with apple chutney.
- * Roasted venison fillet with different purées.

Dessert

- * Our tiramisu.
- * Cheese plate with quince jam & walnuts.
- * Baked cheesecake with a mixed berry conserve.
- * Apple tart with a caramelized cider & lemon cream.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup
- * Tri-layered chocolate textures.

Wines

Red "Puerta Vieja". / White Verdejo "Valdelapinta".
Rosé "Finca Lasierpe". / Cider "Saizar".

Price: 30,00 € (TAX included)

The price includes one starter, one main, one dessert, bread, wine, water and coffee. 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.

* Wild mushroom ravioli in foie gras cream.

* Roasted cod Or * Squid in its' own ink.

* Rib-eye steak. Or * Iberian pork cheeks with apple chutney.

* 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 a caramelized cider & lemon cream.
- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Tri-layered chocolate textures.

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 € drink included

Price: 38,00 € drink not included

The menu will be served to full table. The price with drink includes ½ bottle of wine or cider per person. Coffee and taxes included.
On request we adapt the menu to suit your needs or taste for food

Children's Menu

Ham croquettes. / Rice with tomato / Meat or fish with fries.
Dessert and drink.

Price: 15,00 € (TAX included)

English