

Entrantes.

* Jamón Ibérico de bellota	19,00 €
* Terrina de foie con confitura de higos.	18,00 €
* Gamba blanca a la plancha.	17,00 €
* Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen.	16,00 €
* Surtido de croquetas (Jamón, hongos) y crujiente de langostinos.	12,00 €
* Ensalada de pimientos, ventresca de atún, y anchoas marinadas con tapenade de aceituna negra.	15,00 €
* Arroz cremoso de hongos con foie asado.	17,00 €
* Salteado de verduras con cremoso de coliflor.	13,00 €
* Revuelto campero de Kokotxas y ajetes.	13,00 €
* Pulpo asado con patata rota, perlas de oliva y pimentón de la Vera.	19,00 €
* La clásica sopa de pescado.	10,00 €

Pescados

* Dos estilos de bacalao (pil-pil y ajoarriero).	19,00 €
* Chipirones troceados en su tinta.	16,00 €
* Pescado del día con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.	23,00 €
* Merluza en salsa verde con kokotxas y almejas.	22,00 €
* Ventresca de atún asada con confitura de tomate y mojo verde.	18,00 €

Carnes

* Taco de chuleta asado con puré ligero de patata.	22,00 €
* Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana.	17,00 €
* Magret de pato con purés variados y salsa de vermut.	17,00 €
* Paletilla de cordero asada y deshuesada con puré de calabaza.	18,00 €

Postres

* Mamia (Cuajada) de "Ultzama".	6,50 €
* Tarta fina de manzana con helado de tatin.	7,50 €
* Tarta de queso horneada.	7,50 €
* Milhojas de hojaldre con crema de vainilla y albaricoque.	7,50 €
* Nuestro tiramisú.	7,50 €
* Surtido de quesos con membrillo y nueces.	8,50 €
* Chocolate en texturas.	7,50 €
* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.	6,50 €
* Sorbete de mojito	
○ Sorbete de limón con cava.	7,50 €

Precios con IVA incluido

Menú Degustación "La Fábrica"

* Royal de marisco con salmón ahumado, langostinos, aguacate y mayonesa de mostaza.
* Vieira asada con cremoso de coliflor y perlas de oliva.
* Ravioli de setas y hongos con crema de foie.
* Pescado del día asado. ○ * Dos estilos de bacalao.
* Taco de chuleta asado. ○ * Carrilleras de Ibérico.
* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir.

* Mamia (Cuajada) de "Ultzama".
* Tarta fina de manzana con helado de tatin.
* Tarta de queso horneada.
* Milhojas de hojaldre con crema de vainilla y albaricoque.
* Nuestro tiramisú.
* Surtido de quesos con membrillo y nueces.
* Chocolate en texturas.
* Sorbete de limón con cava.

Vinos

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

Precio 46,00 € (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.

<p>COCINA ABIERTA</p> <p>13:00 – 15:30 / 20:30 – 23:00</p> <p>Cerrado domingo noche.</p> <p>Teléfono 943 432110</p>

Disponemos de menú para niños

Entrées

- * Assiette de jambon Ibérique. **19,00 €**
- * Terrine de foie gras avec confiture de figues. **18,00 €**
- * Crevettes blanches grillées. **17,00 €**
- * Anchois de "Getaria" à l'huile d'olive vierge. **16,00 €**
- * Plat de croquettes et crevettes croustillantes. **12,00 €**
- * Poivrons rouges
avec tranches de thon et des anchois. **15,00 €**
- * Risotto de cèpes et champignons
avec foie gras grillé. **17,00 €**
- * Sautee mixte de légumes avec de la purée de chou-fleur
crémeuse et vinaigrette verte "mojo". **13,00 €**
- * Œufs brouillés avec l'aïlles frais et Kokotxas. **13,00 €**
- * Poulpe grillé avec de l'huile d'olive, pommes de terre et
paprika. **19,00 €**
- * La classique soupe de poisson. **10,00 €**

Poisson

- * Rôti de longe de morue
avec pilpil sauce et "ajoarriero". **19,00 €**
- * Calamars en morceaux à l'encre de noire. **16,00 €**
- * Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et
vinaigrette de tomate. **23,00 €**
- * Merlu à la sauce verte
aux palourdes et kokotxas. **22,00 €**
- * Rôti de longe de thon
avec confiture de tomate et au basilic. **18,00 €**

Viandes

- * Pavé de bœuf sur purée de pomme de terre. **22,00 €**
- * Joutes de porc Iberique confitées
avec chutney de pommes. **17,00 €**
- * Magret de canard aux sauce avec vermut. **17,00 €**
- * Agneau rôti avec purée de potiron. **18,00 €**

Desserts

- * Le caillé de lait de brebis. **6,50 €**
- * Tarte fine aux pommes avec crème de citron. **7,50 €**
- * Tarte au fromage blanc au four. **7,50 €**
- * Mille-feuilles à la crème à la vainille
et confiture d'abricot. **7,50 €**
- * Notre tiramisu. **7,50 €**
- * Plat de fromages avec coing et noix. **8,50 €**
- * Triptyque de chocolat. **7,50 €**
- * Glace au yaourt
dans un sirop de fruits rouges. **6,50 €**
- * Sorbet au Mojito (il contient de l'alcool) **Ou**
Sorbet de citron et cava. **7,50 €**

Menu Dégustation " La Fabrica"

- * Flan de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes, avocat
et émulsion de moutarde.
- * Coquille Saint-Jacques rôti avec purée de chou-fleur et
perles d'huile d'olive.
- * Ravioli de cèpes et champignons dans une crème de foie
gras.
- * Poisson du jour grillé **Ou** * Rôti de longe de morue
- * Pavé de boeuf **Ou** * Joutes de porc Iberique.
- * Glace au yaourt dans un sirop de fruits rouges.

Dessert au choix

- * Le caillé de lait de brebis avec caramel de cidre
- * Tarte fine aux pommes avec crème de citron.
- * Tarte au fromage blanc au four.
- * Mille-feuilles à la crème à la vanille et confiture d'abricot.
- * Notre tiramisu.
- * Plat de fromages (Brie de meaux, Manchego et Idiazábal).
- * Triptyque de chocolat.
- * Sorbet de citron et cava.

Vins

Rouge Crianza "Javier San Pedro" 2014 DO. Rioja.
Blanc "Vega Cigalia" 2015 Verdejo DO. Rueda.
Rosé "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.
Cidre "Saizar".

Prix 46,00 €. (IVA comprise)

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

CUISINE OUVERTE

13:00 – 15:30 / 20:30 – 23:00

Fermé le Dimanche soir.

Téléphone 943 432110

Menu enfant disponible

Tous les prix incluent la IVA

Français

Starters

- * Plate of Iberian ham. **19,00 €**
- * Foie gras paté with fig jam. **18,00 €**
- * Grilled white shrimps **17,00 €**
- * Salted anchovies with extra olive oil. **16,00 €**
- * Plate of croquettes (Ham, mushrooms) with crispy prawns. **12,00 €**
- * Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies with black olives pate. **15,00 €**
- * Creamy rice with wild mushroom and foie gras. **17,00 €**
- * Mixed seasonal vegetable saute with creamy cauliflower and green vinaigrette "mojo". **13,00 €**
- * Free range eggs with cheeks of the hake with fresh garlic. **13,00 €**
- * Grilled octopus with potato, pearls of olive oil and paprika **19,00 €**
- * Traditional "Donosti style" fish soup. **10,00 €**

Fish

- * Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero". **19,00 €**
- * Squid in it'sink. **16,00 €**
- * Fish of the day with tomato vinaigrette. **23,00 €**
- * Loin Hake in a parsley sauce with kokotxas and clams. **22,00 €**
- * Roasted tuna with comfiture of tomato. **18,00 €**

Meats

- * Ribeye steak served on a bed of creamy mashed potato. **22,00 €**
- * Iberian pork cheeks with apple chutney. **17,00 €**
- * Duck breast in a vermouth sauce. **17,00 €**
- * Roasted lamb confit with pumpkin puree. **18,00 €**

Dessert

- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider. **6,50 €**
- * Apple tart with a caramelized cider. **7,50 €**
- * Baked cheesecake. **7,50 €**
- * Puff pastry stuffed with warm vanilla cream. **7,50 €**
- * Our tiramisu. **7,50 €**
- * Cheese plate of Brie with quince jam. **8,50 €**
- * Tri-layered chocolate textures. **7,50 €**
- * Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup. **6,50 €**
- * Mojito sorbet (With alcohol).Or
Lemon sorbet with cava. **7,50 €**

All prices include TAX

Tasting menu "La Fabrica"

- * Seafood flan with smoked salmon, prawns, avocado and mustard emulsion.
- * Roasted scallop with mashed cauliflower and olive oil pearls.
- * Wild mushroom ravioli in foie gras cream.
- * Fish of the day. Or * Roasted cod.
- * Rib eye steak. Or * Iberian pork cheeks with apple chutney.
- * Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup.

Dessert to choose.

- * Sheep milk in a bowl with caramel of cider.
- * Apple tart with a caramelized cider & lemon cream.
- * Baked cheesecake with a mixed berry conserve.
- * Puff pastry stuffed with warm vanilla cream and apricot comfiture.
- * Cheese plate of Brie, Manchego & Idiazabal with quince jam.
- * Our tiramisu.
- * Tri-layered chocolate textures.
- * Lemon sorbet with cava.

Wines.

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

Price 46,00 € (Tax included)

On request, we adapt the menu to suit your needs or taste for food
The price include ½ bottle of wine / cider per person.

OPENNIG HOURS

13:00 – 15:30 / 20:30 - 23:00

Closed Sunday night.

Telephone 943 432110

Children's menu available

English