

## Unas raciones para picar

- \* Jamón Ibérico de bellota 18,00 €
- \* Ración de gamba blanca a la plancha. 16,00 €
- \* Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen. 15,00 €

### Precios con IVA incluido

## Menú Especial Fin de Semana

Menú de viernes noche a domingo noche. Festivos y víspera de fiesta.

### Entrantes

- \* La clásica sopa de pescado y bogavante.
- \* Timbal de langostinos y aguacate con ajoblanco y brotes tiernos.
- \* Ensalada de pimientos, ventresca de atún, y anchoas marinadas con tapenade de aceituna negra.
- \* Tarta de verduras asadas con queso de cabra y ensalada de frutos secos.
- \* Terrina de foie con confitura de higos y pan de pasas.
- \* Arroz cremoso de espárragos trigueros y foie a la plancha.
- \* Alcachofas frescas con jamón en salsa verde.
- \* Ravioli de setas y hongos con crema de trufa.
- \* Surtido de croquetas (Jamón, hongos) y crujiente de langostinos.
- \* Revuelto campero de Kokotxas y ajetes frescos.

### Principal

- \* Dos estilos de bacalao (pilpil y ajoarriero).
- \* Chipirones troceados en su tinta.
- \* Pescado del día con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.
- \* Merluza en salsa verde con kokotxas y almejas.
- \* Ventresca de atún asada con confitura de tomate y mojo verde.
- \* Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata.
- \* Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana.
- \* Magret de pato con purés variados y salsa de vermut.
- \* Paletilla de cordero asada y deshuesada con puré de calabaza.

### Postres

- \* Mamia (Cuajada) de "Ultzama" con caramelo de sidra.
- \* Tarta fina de manzana con helado de tatin.
- \* Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos.
- \* Milhojas de hojaldre con crema de vainilla y albaricoque.
- \* Surtido de quesos con membrillo y nueces.
- \* Chocolate en texturas.
- \* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.
- \* Sorbete de mojito. (Contiene alcohol)

### Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2016 DO. Rueda.  
Rosado "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar"

### Precio 42,00€ (10 % IVA incluido)

Incluido un entrante, un principal, un postre, ½ botella de vino / sidra y pan.

Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianos.

## Menú Degustación "La Fábrica"

\* Aperitivo.

\* Ensalada de pimientos, ventresca de atún, y anchoas marinadas con tapenade de aceituna negra.

\* Pulpo asado con cremoso de coliflor y perlas de oliva.

\* Ravioli de setas y hongos con crema de trufa.

\* Chipirones troceados en su tinta. ○ \* Taco de bacalao atemperado

\* Lomo de chuleta asado. ○ \* Carrilleras de Ibérico confitadas.

\* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

### Postre a elegir.

- \* Mamia (Cuajada) de "Ultzama" con caramelo de sidra.
- \* Tarta fina de manzana con helado de tatin.
- \* Tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos.
- \* Milhojas de hojaldre con crema de vainilla y albaricoque.
- \* Surtido de quesos con membrillo y nueces.
- \* Chocolate en texturas.
- \* Sorbete de limón al cava.

### Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2016 DO. Rueda.  
Rosado "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar"

### Precio 45,00€ (10 % IVA incluido)

A solicitud del cliente adaptamos el menú a sus necesidades o gustos alimentarios

El precio el 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 20,00€ (10 % IVA incluido)

El menú de niños lo servimos en un plato combinado.

½ bouteille de vin / cidre par personne. Nous avons de la nourriture spéciale pour les végétariens et les cœliaques.

## Hors d'oeuvre.

- \* Assiette de jambon Ibérique. 18,00 €
- \* Crevettes blanches grillées. 16,00 €
- \* Anchois de "Getaria" à l'huile d'olive vierge. 15,00 €

**Prix avec IVA comprise**

## Menu spécial week-end "La Fabrica"

### Entrées.

- \* La classique soupe de poisson et homard.
- \* Tartare d'avocat et de crevettes à la crème froide d'amande et l'huile d'olive.
- \* Salade de poivrons rouges, tranches de thon et anchois.
- \* Tarte à la tomate, la courgette, aubergine et chèvre fromage salade aux noix.
- \* Terrine de foie gras avec confiture de figes.
- \* Risotto aux asperges et foie grille.
- \* Artichauts frais à la sauce verte au jambon.
- \* Ravioli de cèpes et champignons dans une crème de truffe.
- \* Plat de croquettes et crevettes croustillantes a l'estragon.
- \* Œufs brouillés avec l'aïlles frais et Kokotxas (Merlu)

### Plats.

- \* Rôti de longe de morue avec pil pil sauce et "ajoarriero".
- \* Calamars en morceaux à l'encre de noire.
- \* Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et vinaigrette de tomate.
- \* Merlu à la sauce verte aux palourdes et kokotxas.
- \* Rôti de longe de thon avec confiture de tomate et au basilic.
- \* Pavé de boeuf sur purée de pomme de terre avec sa sauce.
- \* Joutes de porc Iberique confitées avec chutney de pommes.
- \* Magret de canard aux sauce avec vermut.
- \* Agneau rôti avec purée de potiron.

### Desserts.

- \* Le caillé de lait de brebis avec le caramel de cidre
- \* Tarte fine aux pommes avec crème de citron.
- \* Tarte au fromage blanc au four avec confiture de fruits rouges.
- \* Mille-feuilles à la crème à la vanille et confiture d'abricot.
- \* Plat de fromages (Brie de meaux, Manchego et Idiazabal)
- \* Triptyque de chocolat.
- \* Glace au yaourt dans un sirop de fruits rouges.
- \* Sorbet au Mojito (il contient de l'alcool).

### Vins.

Rouge Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.  
Blanc "Vega Cigalia" 2016 Verdejo DO. Rueda.  
Rosé "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.  
Cidre "Saizar".

**Prix: 42,00€ (10 % IVA comprise).**

Le prix inclus une entrée, un plat, un dessert, Pain, vin, eau.

## Menu Degustation " La Fabrica"

\*Amuse-bouche.

\* Salade de poivrons rouges, tranches de thon et anchois avec noir pâté d'olive.

\* Poulpe rôti avec purée de chou-fleur et perles d'huile d'olive.

\* Ravioli de cèpes et champignons dans une crème de truffe.

\* Calamars en morceaux à l'encre noire. **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 avec confiture de fruits rouges.
- \* Mille-feuilles à la crème a la vanille et confiture d'abricot.
- \* Plat de fromages (Brie de meaux, Manchego et Idiazabal)
- \* Triptyque de chocolat.
- \* Sorbet au Mojito (il contient de l'alcool).

### Vins.

Rouge Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.  
Blanc "Vega Cigalia" 2015 Verdejo DO. Rueda.  
Rosé "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.  
Cidre "Saizar".

**Prix 45,00€ (10% 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 20,00€ (10% IVA comprise).**

**Français**

## Apptizers.

- \* Plate of Iberian ham. 18,00 €
- \* Serving of white shrimp grilled 16,00 €
- \* Salted anchovies from Getaria with virgin olive oil. 15,00 €

Price with VAT included

## Weekend menu "La Fabrica"

### Starters.

- \* Traditional "Donosti style" fish and lobster soup.
- \* Avocado and prawns tartare with cream of almond and olive oil.
- \* Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies with black olives paté.
- \* Pie of tomato and zucchini with goat cheese and nuts salad.
- \* Foie gras paté with fig jam and sultana crispbread.
- \* Risotto with green asparagus and grilled foie.
- \* Fresh artichokes in parsley sauce with ham.
- \* Wild mushroom ravioli in truffle cream.
- \* Plate of croquettes (Ham, mushrooms) with crispy prawns.
- \* Free range eggs with cheeks of the hake with spring onions.

### Main courses

- \* Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero."
- \* Squid in it's ink.
- \* Fish of the day with tomato vinaigrette and potato.
- \* Hake stew in a parsley sauce with kokotxas and clams.
- \* Roast loin of tuna with confiture of tomate and basil.
- \* Rib eye steak served on a bed of creamy mashed potato.
- \* Iberian pork cheeks with apple chutney.
- \* Duck breast in a vermouth sauce with various purees.
- \* Roasted lamb confit with pumpkin puree.

### Dessert

- \* 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 confiture.
- \* Cheese plate of Brie, Manchego & Idiazabal with quince jam.
- \* Tri-layered chocolate textures.
- \* Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup.
- \* Mojito sorbet (With alcohol).

### Wines.

Red "Javier San Pedro" Cr 2013 DO. Rioja.  
White "Vega Cigalia" 2016 Verdejo DO. Rueda.  
Rosé "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.  
Cider "Saizar".

**Price: 42,00 € (10% VAT included).**

The price includes one entrée, one main, one dessert, bread, wine and water. ½ bottle of wine / cider per person.

We have special food for vegetarians and celiacs.

## Tasting menu "La Fabrica"

\* Appetizer.

\* Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies with black olives pate.

\* Roasted octopus with mashed cauliflower and potatoes and olive oil pearls.

\* Wild mushroom ravioli in truffle cream.

\* Squid in it's ink. 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 confiture.
- \* Cheese plate of Brie, Manchego & Idiazabal with quince jam.
- \* Tri-layered chocolate textures.
- \* Mojito sorbet (With alcohol).

### Wines.

Red "Javier San Pedro" Cr 2013 DO. Rioja.  
White "Vega Cigalia" 2016 Verdejo DO. Rueda.  
Rosé "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.  
Cider "Saizar".

**Price: 45,00 € (10 % 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: 20,00 € (10 % VAT included)**

# English