

Para picar.

Portions à partager / Portions to Share

- * **Jamón Ibérico de bellota con tomate rallado y tostas.** 19,00 €
Assiette de jambon Ibérique. / Plate of Iberian ham.
- * **Terrina de foie con confitura de higos y pan de pasas.** 18,00 €
Terrine de foie gras avec confiture de figues. / Foie gras paté with fig jam.
- * **Gamba blanca a la plancha.** 17,00 €
Crevettes blanches grillées. / Grilled white shrimps.
- * **Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen.** 16,00 €
Anchois de "Getaria" à l'huile d'olive vierge. / Salted anchovies with extra olive oil.
- * **Surtido de croquetas (Jamón, hongos) y crujiente de langostinos.** 12,00 €
Plat de croquettes et crevettes croustillantes. / Plate of croquettes (Ham, mushrooms) with crispy prawns.

Entrantes.

Entrées / Starters

- * **Ensalada de pimientos, ventresca de atún, y anchoas marinadas con escarola frisse.** 14,50 €
Poivrons rouges avec tranches de thon et des anchois. / Salad with red peppers, slices of tuna and anchovies.
- * **Arroz cremoso de espinacas y frutos del mar con vieiras asadas.** 18,00 €
Risotto aux épinards, fruits de mer et Saint-Jacques rôtie. / Spinach risotto with seafood and roasted scallops.
- * **Cardo y alcachofas en salsa verde con jamón y huevo a 65°C.** 13,50 €
Chardon et artichauts en sauce avec jambon et œuf à 65 °C. / Thistle and artichokes in sauce with ham and egg at 65 °C.
- * **Revuelto campero de Kokotxas de bacalao con piperrada y ajetes frescos.** 13,00 €
Œufs brouillés aux joues de morue, ragoût de poivrons et ail frais.
Scrambled eggs with cheeks of cod, stew of peppers and fresh garlic.
- * **Pulpo asado con patata rota, perlas de oliva y pimentón de la Vera.** 19,00 €
Poulpe grillé avec de l'huile d'olive, pommes de terre et paprika. / Grilled octopus with potato, olive oil and paprika.
- * **Raviolis de setas y hongos con crema de foie.** 16,00 €
Ravioli de cèpes et champignons dans un crème de foie gras. / Wild mushroom ravioli in foie gras cream.
- * **La clásica sopa de pescado.** 10,00 €
La classique soupe de poisson. / Traditional "Donosti style" fish soup.

Precios con IVA incluido. / Tous les prix incluent la IVA. / All prices include TAX

Pescados

Poisson / Fish

- * Dos estilos de bacalao (pil-pil y ajoarriero).** **19,00 €**
Rôti de longe de morue avec pilpil sauce et "ajoarriero". / Roasted cod in pil-pil sauce over "ajoarriero"
- * Chipirones troceados en su tinta.** **16,00 €**
Calamars en morceaux à l'encre de noire. / Squid in it'sink.
- * Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.** **23,00 €**
Poisson du jour grillé avec confit de pommes de terre et vinaigrette de tomate.
Fish of the day in sweet chili vinaigrette and potato.
- * Rape asado con patatas panaderas y emulsión de su refrito (Para 2 personas).** **44,00 €**
Lotte pour 2 personnes avec des pommes de terre et sa vinaigrette / Monkfish for 2 people with potatoes and its vinaigrette.
- * Merluza en salsa verde con kokotxas y almejas.** **22,00 €**
Merlu à la sauce verte aux palourdes et kokotxas. / Loin Hake in a parsley sauce with kokotxas and clams.

Carnes

Viandes / Meats

- * Txuleta "Iruki Premiun" con pimientos del piquillo y patatas fritas (Para dos).** **42,00 €**
Côte de boeuf "Iruki Premiun" avec poivrons rouges et frites (Pour deux)
T-bone steak "Iruki Premiun" with red peppers and fries (For two persons)
- * Tacos de entrecot asados con puré ligero de patata y salsa de su jugo.** **22,00 €**
Pavé de bœuf sur purée de pomme de terre. / Ribeye steak served on a bed of creamy mashed potato.
- * Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana.** **16,50 €**
Joues de porc Iberique confitées avec chutney de pommes. / Iberian pork cheeks with apple chutney.
- * Magret de pato asado con purés variados y salsa de vermut.** **17,00 €**
Magret de canard rôti aux différentes purées et sauce au vermut. / Roasted duck breast with different purées in a vermouth sauce.
- * Paletilla de cordero asada y deshuesada con puré de calabaza.** **18,00 €**
Agneau rôti avec purée de potiron. / Roasted lamb confit with pumpkin puree.

Precios con IVA incluido. / Tous les prix incluent la IVA. / All prices include TAX

Menú Degustación “La Fábrica”

Menu Dégustation / Tasting menu

* Aperitivo

Appetizer / Apéritif

* Royal de marisco con salmón ahumado, langostinos, aguacate y mayonesa de mostaza.

Flan de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes, avocat et émulsion de moutarde.
Seafood flan with smoked salmon, prawns, avocado and mustard emulsion.

* Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Ravioli de cèpes et champignons dans une crème de foie gras. / Wild mushroom ravioli in foie gras cream.

* Pescado del día. O * Dos estilos de bacalao.

Poisson du jour grillé Ou Rôti de longe de morue / Fish of the day. Or Roasted cod.

* Taco de entrecot asado. O * Carrilleras de Ibérico.

Pavé de boeuf Ou Joes de porc Iberique. / Rib eye steak. Or Iberian pork cheeks with apple chutney.

* Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Glace au yaourt dans un sirop de fruits rouges. / Yoghurt ice cream sphere immersed in a red fruit syrup.

Postre a elegir.

Dessert au choix / Dessert to choose.

Vinos

Vins / Wines

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 € bebida incluida.

Precio 42,00 € bebida no incluida.

El menú se servirá a mesa completa.

El precio con bebida incluye ½ botella de vino o sidra por persona.

Le menú será servi à la table complète. Le Prix comprend ½ bouteille de vino ou de cidre par personne.
The menu will be served to full table. The price includes ½ bottle of wine or cider per person.

Precios con IVA incluido. / Tous les prix incluent la IVA. / All prices include TAX