



## **Menú Degustació**

### **• Per picar •**

Croquetes de ceps & de pernil ibèric  
Tàrtar de poltre & foie  
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan  
Gambes vermelles

### **• Entrant •**

Suggeriment de temporada

### **• Principal a escollir •**

Suggeriment d'arròs  
Filet de truita del Pirineu & salsa cremosa de cranc de riu  
Lingot de corder Xisqueta, puré de moniato & múrgoles a la crema  
Turbot a la donostiarra

### **• Prepostre •**

Frozen ratafia sour

### **• Postres a escollir •**

“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l'Armanyac  
Crema cremada de vainilla de Madagascar  
Tiramisú de ratafia d'Arcalis  
Bola de gelat o sorbet artesà  
Cremós de xocolata 70% al forn & gelat de nata

**69€**

(begudes no incloses)



## Menú Degustación

### • Bocados •

Croquetas de boletus & jamón ibérico  
Tartar de potro & foie  
Carpacho de picaña de buey madurado Okelan  
Gambas rojas

### • Entrante •

Sugerencia de temporada

### • Principal a elegir •

Sugerencia de arroz  
Filete de trucha del Pirineo & salsa cremosa de cangrejo de río  
Lingote de cordero Xisqueta, puré de moniato & colmenillas  
Rodaballo a la donostiarra

### • Prepostre •

Frozen ratafia sour

### • Postre a elegir •

Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armañac  
Crema quemada de vainilla de Madagascar  
Tiramisú de ratafia de Arcalís  
Bola de helado o sorbete artesano  
Tarta de queso  
Cremoso de chocolate 70% al horno & helado de nata

**69€**

(bebidas no incluidas)



## **Tasting Menu**

### **• Snacks •**

Mushroom & Iberian ham croquettes  
Horse meat tartare & foie gras shavings  
Okelan aged beef picanha carpaccio  
Red prawns

### **• Starter •**

Suggestion of the day

### **• Main to choose •**

Rice suggestion  
Pyrenean trout filet & creamy crayfish sauce  
Xisqueta lamb terrine, sweet potato puree, creamy morels  
Turbot Donostiarra style

### **• Predessert •**

Frozen ratafia sour

### **• Desserts to choose •**

Caramelized "torrija" & plum ice cream in Armagnac  
Madagascar vanilla "crème brûlée"  
Arcalis ratafia tiramisu  
Scoop of ice cream or artisan sorbet  
Cheesecake  
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream

**69€**

(drinks not included)



## Menu Dégustation

### • Collations •

Croquettes de cèpe & jambon Ibérique  
Tartare de cheval & foie gras  
Carpaccio de picanha de boeuf Okelan  
Crevettes rouges

### • Entrant •

Suggestion de saison

### • Plat au choix •

Suggestion de riz  
Filet de truite des Pyrénées & sauce crémeuse d'écrevisse  
Lingot d'agneau, puree patate douce, morilles a la creme  
Turbot à la donostiarra

### • Pre desserts •

Ratafia sour

### • Desserts au choix •

Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'Armagnac  
Crème brûlée vanille de Madagascar  
Tiramisu au ratafia d'Arcalís  
Boule de glace ou sorbet artisanal  
Gâteau de fromage  
Cremeaux de chocolat 70% au four & glace à la crème

**69€**

(boissons non comprises)

