



Entrantes

Starters

Pastel de cabracho, salmorejo y helado de mostaza
Scorpionfish cake, salmorejo, and mustard ice cream

Sopa de pescado tradicional
Traditional fish soup

Salteado de verduras con jamón ibérico, yema de huevo confitada y crema de coliflor
Sautéed vegetables with Iberian ham, confit egg yolk, and cauliflower cream

Principales

Main courses

Bacalao asado, calabaza-naranja y praliné nori
Roasted cod, pumpkin-orange, and nori praline

Crep de rabo de ternera con setas y hongos
Oxtail crepe with mushrooms

Magret "Rougie" asado en su jugo agridulce, mayonesa de ajo negro y puré de patata (supl. +3€)
Roasted "Rougie" duck breast in sweet and sour jus, black garlic mayonnaise, and mashed potatoes (supp. +3€)

Postres

Desserts

Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón
Caramelized brioche French toast, milk ice cream, and peach jam

Tarta de queso al Blue des Basques y su helado cremoso
Blue des Basques cheesecake with creamy ice cream

Crema de yogur con helado de plátano-naranja y galleta de almendra
Yogurt cream with banana-orange ice cream and almond cookie

Pan, jarra de agua y copa de vino o cerveza o refresco.
Bread, jug of water and glass of wine or beer or soft drink.

30,00 € - 33,00 € terraza / terrace