



QUERIDOS AMIGOS:

Un año más cocinamos las jornadas de setas.

Éstas pueden variar en función de su disponibilidad.

Os esperamos para que disfrutéis de este preciado manjar y haceros pasar un rato agradable.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE SETAS 2024

Del 15 de octubre al 17 noviembre (en función del producto las fechas pueden variar)

OFERTA MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **33 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS **38 €**

Carpaccio frío de gambas al ajillo con angula de monte

Croquetas cremosas de picadillo de setas y jamón

Patatas revolconas con jijas y níscalos

Huevo a baja temperatura con ragú de setas variadas

sobre parmentier de patata trufada

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

Changurro a la donostiarra con rebozuelos

Arroz negro de calamares y trompeta negra sobre crema de hongos

Guiso de garbanzos, callos, pata y morro con níscalos

Steak tartare de ternera y seta de cardo (al gusto picante del cliente)

Manitas deshuesadas en su jugo con boletus en volován de hojaldre

Un postre para elegir de la carta

Pan y agua mineral sin gas (resto de bebidas no están incluidas)

ESTE MENÚ SE DEGUSTA DE FORMA INDIVIDUAL Y NO SE COMPARTE

Y al ser un menú mas largo del habitual no se comenzará mas tarde de las 15:15 en almuerzo y 22:00 en cenas