

MENU HB MAR MENUDA

MONDAY | LUNDI

STARTERS

Green salad

Spaghetti with roquefort sauce

Quinoa with vegetables, arugula and pistachio vinaigret

“Esqueixada” shredded salt cod salat

Vichyssoise

MAIN COURSE

Duck confit, orange sauce and candied figs

Baked “seabram”

Mixed paella with prawns

Sea bass with lime and asparagus (supl.)*

Pork rib with barbecue sauce (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit

Ice cream

Pudding with cinnamon

Sacher cake (supl.)**



ENTRÉES

Salade verte

Spaghettis à la sauce roquefort

Quinoa avec légumes, roquette et vinaigret à la pistache

“Esqueixada” moure crue en salade “ajorriero”

Vichyssoise

PLAT PRINCIPAL

Confit de canard, sauce à l’orange et figues candiées

Dorade au forn

Paella mixte avec crevettes

Courbine avec lime et asperges (supl)*

Côtes de porc à la sauce barbecue (supl)*

DESSERTS

Fruit de saison

Glace

Pudding à la cannelle

Gâteau sacher (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

TUESDAY | MARDI

STARTERS

Green salad
Macaroni bolognese
Tomato salad and tuna belly
SACALMA potatoes
Pea and mint bissara

MAIN COURSE

Chicken fajita
Tuna tataki with seaweed mayonnaise and pineapple tartar
Cuttlefish and clams fideuá
Squid "donostiarra style" (supl.)*
Baby goat's leg cooked at low temperature with honey (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit
Ice cream
Chocolate Brownie
Apple toffee (supl.)**

ENTRÉES

Salade verte
Macaroni bolognese
Salade de tomates et ventre de thon
Pommes de terre SACALMA
Bissara aux pois et à la menthe

PLAT PRINCIPAL

Fajita au poulet
Tataki de thon avec mayonnaise de algues et tartare d'ananas
Seiche et palourdes fideua
Calmar à la donostiarra (supl.)*
Chevreau à basse température avec miel (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison
Glace
Brownie au chocolat
Pomme toffee (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

WEDNESDAY | MERCREDI

STARTERS

Green salad
Spaghetti with garlic and prawns
Avocado and dried fruit salad
Cold borsch
Tuna tartar with truffled parmentier

MAIN COURSE

“Secreto” of pork “4 punts beer sauce”
Sardines with garlic and parsley
“Perol” paella with black chanterelles
Veal entrecote 400g (supl.)*
Scallops with cava sauce and vegetables (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit
Ice cream
Homemade egg flan
Carrot cake with vanilla ice cream (supl.)**

ENTRÉES

Salade verte
Spaghettis à l’ail et aux crevettes
Salade d’avocat et de fruits secs
Borsch froid
Tartare de thon au parmentier truffé

PLAT PRINCIPAL

Secret de porc “4 punts biere sauce”
Sardines à l’ail et au persi
Paella au perol avec trompettes de la mort
Entrecote de veau 400 grs (supl.)*
Coquilles saint-jacques au sauce cava et légumes (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison
Glace
Flan oeuf de la maison
Gâteau à la carotte avec glace à la vanille (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

THURSDAY | JEUDI

STARTERS

Green salad
Gnocchis with gratin cheese sauce
Greek salad
Spanish potatoe salad
"Ajoblanco" (cold, almonds, oil and garlic soup) and grapes

MAIN COURSE

Lamb brochettes with fine herbs
Salmon roll with vanilla and apple
Cream of wheat with porcini mushrooms and asparagus
"Galician" octopus with vegetable chips (supl.)*
Veal tender with wine sauce (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit
Ice cream
Profiteroles with cream and chocolate
Our cheese cake (supl.)**

ENTRÉES

Salade verte
Gnocchis avec sauce au fromage gratin
Salade grèque
Salade russe
"Ajoblanco" (soupe froide d'ail, amandes et huile) et raisin

PLAT PRINCIPAL

Brochette d'agneau aux fines herbes
Roll de saumon avec vanille et pomme
Crème de blé avec cèpes et asperges
Poulpe "galicienne" aux chips de légumes (supl.)*
Veau cremeux avec sauce au vin (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison
Glace
Profiteroles à la crème et au chocolat
Notre gâteau au fromage (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

FRIDAY | VENDREDI

STARTERS

Green salad

Macaroni alla napolitana

Spinach, apple and goat cheese salad

“Timbal” of escalivada with blue cheese and romesco

Cold cream of avocado and zucchini

MAIN COURSE

Duck magret with peaches

Hake with confited beans and basil

Vegetable rice

Turbot with almond sauce (supl.)*

Iberian pork “pluma” (boneless flank) (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit

Ice cream

Curd cheese with honey

Baked apple with crocant (supl.)**



ENTRÉES

Salade verte

Macaronis à la napolitaine

Salade aux épinards, pommes et fromages de chèvre

“Timbal” d’escalivada au fromage bleu et romesco

Crème froid à l’avocat et courgette

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard et pêche

Merlu aux haricots confités et basilic

Riz aux légumes

Turbot à la sauce aux amandes (supl.)*

Pluma ibérique au oporto (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison

Glace

Fromage blanc au miel

Pomme au four avec crocant (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

SATURDAY | SAMEDI

STARTERS

Green salad
Spaghetti al pesto
Goat cheese salad with mango cubes
Our fresh smoked mussels
Gazpacho

MAIN COURSE

Chicken breast at low temperature with mustard sauce
Sea bass with burned garlic and black parmentier
Seafood paella
Gratin cod with sweet tomato sauté (supl.)*
Baked pig's cheek (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit
Ice cream
Pannacotta with raspberries and pistachios
Strawberries with custard cream (supl.)**

ENTRÉES

Salade verte
Spaghettis au pistou
Salade de fromage de chèvre avec mangue
Moules de roche fumées
Gazpacho

PLAT PRINCIPAL

Poulet à basse température avec sauce moutarde
Bar à l'ail brûlé et parmentier noir
Paella marinière
Cod gratinée à la tomate douce sauté (supl.)*
Joue de porc au four (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison
Glace
Pannacota avec framboises et pistaches
Fraises à la crème (supl.)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€

MENU HB MAR MENUDA

SUNDAY | DIMANCHE

STARTERS

Green salad
Macaroni alla carbonara
Caesar salad
Spanish stew croquettes
Pumpkin and orange cream

MAIN COURSE

Veal entrecote
Cod with peas ragout
Black rice fisherman style
Tuna tataki, mango and teriyaki sauce (supl.)*
Veal sirloin with potato gratin (supl.)*

DESSERTS

Seasonal fruit
Ice cream
Flamed meringue based cake with passion fruit con
Chocolate coulant with vanilla ice cream (supl)**



ENTRÉES

Salade verte
Macaronis à la carbonara
Salade cesar
Croquettes maison de viande rôtie
Crème à la citrouille et à l'orange

PLAT PRINCIPAL

Entrecote de veau
Cod au ragout de pois
Riz noir a la façon marinière
Tataki au thon, mangue et sauce teriyaki (supl.)*
Filet de veau avec gratin de pommes de terres (supl.)*

DESSERTS

Fruit de saison
Glace
Meringue flambée avec fruit de la passion
Coulant au chocolate avec glace à la vainille (supl)**

* Supplement of | Supplément de 5€ - ** Supplement of | Supplément de 3€