

An aerial photograph of a large industrial facility, likely a sugar refinery, featuring a long, elevated conveyor belt system. The facility is surrounded by greenery and trees. The text 'FINI GO LAVA DO' is overlaid in the upper center of the image.

FINI
GO
LAVA
DO

Ce n'est pas un adieu, c'est le début d'une nouvelle étape.
Une étape pleine de gratitude, de souvenirs et beaucoup d'émotion... C'est
pourquoi nous avons préparé deux propositions de menus pour que
l'expérience en notre maison restera à jamais gravée dans votre mémoire.

• BIDASOA •

Tomate verte
"Pudding de rascasse"

Bar avec sa friture
à l'ail en froid



Étrille "a la donostiarra"
avec émulsion de moules

Noix de Saint-Jacques pôlées,
à la crème de chou-fleur et émulsion au vinaigre



Kokotxas grillées
avec riz marin

Foie frais rôti
aux raisins Sauternes



Soupe aux amandes,
glace de fleurs et couronne de poire et pomme

Tarte Tattin aux poires et pommes
avec glace à la vanille

Tomate mûre
Chocolat, huile d'olive extra vierge et sel

65

+10% TVA

Pain et eau inclus

• COCINA DE EMOCIONES •

Tomate verte
"Pudding de rascasse"

Bar avec sa friture
à l'ail en froid

Caille en escabèche

Salade de gelée de tomate,
légumes et pousses

Huître naturelle
avec crème végétale marinée et jus de cochon de lait

Artichauts de saison grillés,
brioche, fromage, truffe et jus de pigeon

Noix de Saint-Jacques pôlées,
à la crème de chou-fleur et émulsion au vinaigre de Xérès

Oeuf au plat
"Lotte panée avec sauce américaine"

Petits agneaux en hampes
sur prairie de pistaches vertes

Oeil au begihandi

Pigeonneau juste rôti "de Souraïde"
(Iparalde), ragoût d'intérieurs et jus de mole

Ananas

Pomme Errezil
à l'intxaursaltsa, fromage Idiazabal et glace au cidre

Passion framboise

Tomate mûre
Chocolat, huile d'olive extra vierge et sel

95

+10% TVA

Pain et eau inclus

Savourez les plats que vous préférez parmi nos menus gastronomiques...

(Vérifiez les prix auprès de notre personnel)

• SUGGESTIONS •

	Unité	
Huître naturelle <i>avec crème végétale marinée et jus de cochon de lait</i>	9	
	½ portion	Entière
Homard en salade de gelée de tomate, <i>légumes et pousses</i>	26	-
Artichauts de saison grillés, <i>brioche, fromage, truffe et jus de pigeon</i>	-	24
Lotte a l'américaine <i>avec gambas et poireaux confits</i>	26	35
Merlu á la sauce verte <i>accompagné de palourdes</i>	26	35
Surlonge Wellington <i>Hommage à mon maître, Luis Irizar</i> *Pour 2 personnes	-	35 *Par personne
Cochon de lait désossé et rôti <i>avec émulsion de graines de courge, jalapeños et pousses de légumes</i>	26	35
Carré d'agneau juste rôti <i>et pré de pistaches vertes</i>	26	35
Pain perdu caramélisé <i>et glace au café</i>	-	10
Notre sélection de fromages artisanaux	9	18

+ 1 0 % T V A



U
ITZULI
IÑIGO LAVADO
•IGELDO•

Cet automne, nous vous attendons à l'**Hôtel Luze San Sebastián** (Igeldo)