

MARI GALANT

HOTEL DE LONDRES

y de Inglaterra

ENTRANTE

Jamón Ibérico 100% bellota
Carrasco con pan cristal y tomate 26,00 €

Terrina casera de foie caramelizada
con chutney de manzana reineta 22,00 €

Ensalada templada de bacalao
y langostinos confitados 19,00 €

Cebolletas dulces asadas con
txangurro guisado y su crema 18,00 €

Sopa donostiarra de pescado y
marisco 18,50 €

Vieiras con papada ibérica y crema
de coliflor 24,70 €

Surtido de fritos caseros 15,00 €

Arroz meloso Carnaroli con
mejillones y Sriracha 18,00 €

PESCADO

Brocheta de rape y langostinos
con salteado de trigo tierno de
txipirones 28,00 €

Merluza en salsa verde con
almejas 25,00 €

Lenguado asado con patatas
panaderas 28,50 €

Ración de pan 1,40 €

Atún rojo Balfegó al carbón
con rúcula y alga wakame
con sésamo 23,50 €

CARNE

Solomillo de viejo al oporto
con tiras de piquillos y patatas
salteadas 27,00 €

Timbal de carrillera ibérica
con puré de patata y virutas
de trufa 20,00 €

Cordero asado a baja temperatura
con ensalada verde 25,00 €

Pichón al vino tinto 25,50 €

POSTRE

Reina de Saba de chocolate negro
con frutos rojos 8,00 €

Tarta de queso al horno con
helado de nueces 8,50 €

Tarta de limón y merengue
italiano 8,50 €

Mango asado con yogur natural y
helado de pistacho 9,00 €

Torrija de brioche al Baileys con
helado de nata 8,00 €

Tabla de quesos País Vasco con
dulce de manzana 10,50 €

GUARNICIONES

Ensalada verde con cebolleta	5,00 €
Patatas gajo	6,80 €
Patatas panadera	6,80 €
Tiras de piquillos	8,00 €