

# MENÚ DEGUSTACIÓN

*Primavera*

## ENTRANTES

Terrina de foie caramelizada casera con chutney de manzana reineta y gelatina de Pedro Ximenez

Arroz con almejas en salsa verde

---

## PESCADO

Lomo de merluza parrilla con crema de pesto rojo

---

## CARNE

Preso ibérica con boniato aliñado a la trufa

---

## POSTRE

Torrija de brioche al baylis con helado de vainilla

**60€ Persona**

Bebida no incluida

\*Menú servido a mesa completa

# MARI GALANT

HOTEL DE  
LONDRES  
Y DE  
Inglaterra  
♦♦♦♦

## PICOTEO

Jamón 100% ibérico carrasco  
con pan cristal y tomate rallado 29,00 €

Terrina de foie caramelizada casera con  
chutney de manzana reineta y gelatina de  
Pedro Ximénez 23,00 €

Surtido de fritos caseros 19,80 €

Antxoas en salazón con pimiento  
morrón asado y aove con tostadas 28,50 €

## PRIMEROS

Ensalada de bogavante aliñado con  
vinagreta de mango 35,00 €

Salmorejo con langostinos, jamón y huevo 18,50 €

Sopa de pescado a la donostiarra 19,90 €

Raviolis de txangurro con crema de  
bogavante 19,80 €

Arroz con almejas en salsa verde 22,50 €

## PESCADOS

Lenguado asado con patatas panaderas 32,50€

Kokotxas de merluza al pil pil 28,00€

Taco de mero con langostinos salteados 34,00€

Lomo de merluza parrilla con crema de  
pesto rojo 27,00€

## CARNES

Solomillo de ternera con patatas  
salteadas y piquillos 29,50€

Cordero asado a baja temperatura  
con ensalada verde 28,00€

Txuleta de viejo (2 pax) 62,00€

Preso ibérica con boniato aliñado a la  
trufa 23,50€

## POSTRES

Sopa fría de frutas frescas a la  
canela 9,50€

Tarta de queso al horno con helado  
de nueces 9,00€

Torrija de brioche al baileys con  
helado de vainilla 9,00€

Reina de saba de chocolate 9,00€

Hojaldre de manzana horneado al  
momento (14 minutos) 10,00€

Mango asado con helado de yogurt 9,50€

Pan 1,90€

Disponemos de una pequeña  
selección de opciones vegetarianas

## GUARNICIONES

Ensalada verde con cebolleta

6,00 €

Salteado de vainas zanahoria

8,50 €

Tiras de piquillos

9,00 €

Patatas panadera

7,00 €

(Para acompañamientos de platos principales)