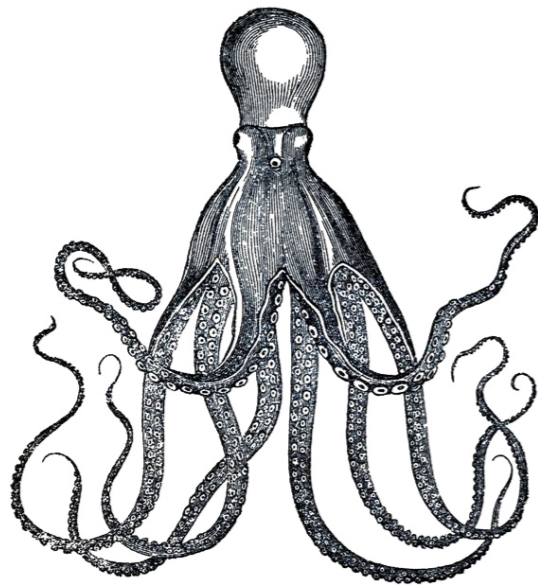


KITCHEN WITH SOUL  
*made with calm*

CUISINE AVEC ÂME  
*faite calmement*



## SWEET WORLD

SABLÉ WITH MANDARIN CREAM, FRESH YOGURT ICE CREAM AND SWISS MERINGUE – 6,00€

CHOCOLATE 70%, CARAMEL AND PISTACHIO – 6,00€

PERFECTO CHEESECAKE (FOR 2 PEOPLE) – 8,00€

GRILLED PEACH, HOMEMADE CHEESE AND HONEY FROM MURIA – 6,00€

## MONDE DOUX

SABLÉ À LA CRÈME DE MANDARINE, CRÈME GLACÉE AU YAOURT FRAIS ET MERINGUE SUISSE – 6,00€

CHOCOLAT 70%, CARAMEL ET PISTACHE – 6,00€

GÂTEAU AU FROMAGE PERFECTO (POUR 2 PERSONNES) – 8,00€

PÊCHE GRILLÉE, FROMAGE MAISON ET MIEL DE MURIA – 6,00€

## WE CONTINUE

COD "A LA LLAUNA", BLACK GARLIC MOUSELINE AND CONFIT PEPPER – 16,00€

POUSSIN IN SALMIS WITH PICKLED AUBERGINE AND ROASTED TOMATO – 18,50€

GRILLED OCTOPUS, PRESSED CABBAGE, BACON RASHERS AND "MOJO PICÓN" – 24,00€

SHOULDER OF LAMB LACQUERED IN ITS JUICE WITH POTATOES – 23,50€

GNOCCHIS WITH LOBSTER AND SOFT SAFFRON CREAM – 18,00€

CHATEAUBRIAND WITH SAUCE CAFÉ PARIS – 22,00€

GETARIA-STYLE GRILLED TURBO (WHOLE PIECE) WITH PARMENTIER ROBUCHON – 4,00€/100GR

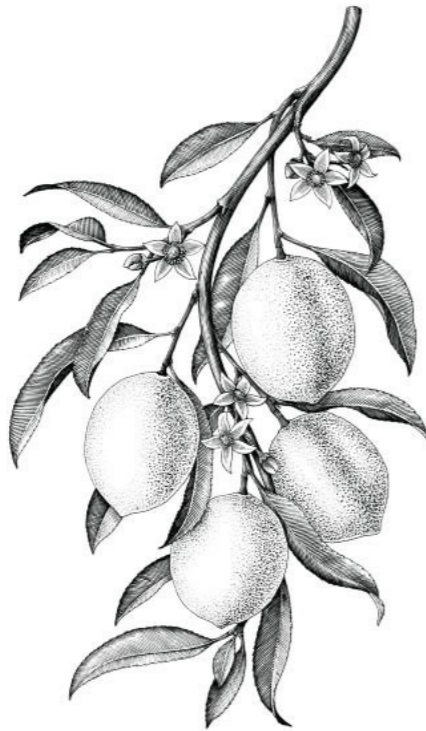
TERRINE PIG WITH ITS DEMIGLACE, HOISIN AND GLASSED VEGETABLES – 26,00€

BLACK RICE WITH COD, ITS COCOCHAS AND FRIED SQUID – 22,00€

MELLOW RICE WITH OXTAIL, IDIAZABAL CHEESE AND VEIL OF BELLY – 21,00€

CUTTLEFISH RICE AND GRILLED SHRIMPS – 26,00€

MARKET FISH RICE – 23,00€



## PRINCIPALS

MORUE "A LA LLAUNA", MOUSELINE A L'AIL NOIR ET CONFIT DE POIVRE – 16,00€

COQUELET AU SALMIS AVEC CONFIT D'AUBERGINE ET TOMATE RÔTI – 18,50€

POULPE GRILLÉE, CHOU PRESSÉ, BACON FRIT ET "MOJO PICÓN" – 24,00€

ÉPAULE D'AGNEAU LAQUÉ DANS SON JUS AVEC POMMES DE TERRE – 23,50€

GNOCCHIS AU HOMARD ET CRÈME DE SAFFRON DOUX – 18,00€

CHATEAUBRIAND AVEC SAUCE CAFÉ PARÍS – 22,00€

TURBOT GRILLÉ "GETARIA" (PIÈCE ENTIÈRE) AVEC PARMENTIER ROBUCHON – 4,00€/100GR

TERRINE DE PORC AVEC SON DÉMIGLACE, HOISIN ET LÉGUMES GLASSÉS – 26,00€

RIZ NOIR AVEC MORUE, SES KOKOTXAS ET CALAMARS FRITS – 22,00€

RIZ MIELLEUX AVEC QUEUE DE TAUREAU, IDIAZABAL ET VOILE DE LARD – 21,00€

RIZ DE SEICHE ET CREVETTES BRAISE – 26,00€

RIZ DE POISSON DU MARCHÉ – 23,00€



## STARTERS

TOMATO TARTAR PAOLO PETRILLI WITH CRYSTAL BREAD – 14,00€

MARINE SALAD WITH SMOKED EEL AND BOTARGA – 10,00€

MACKEREL PICKLED RILLETTE WITH CARROTS AND DILL BUTTER – 11,50€

SCALLOP SALAD IN LIME, SWEET PEAR AND APRICOT – 15,00€

LEEK, BÉARNAISE QUINCE AND MARINE CHEESE "MAS MERCÈ" – 12,00€

WARM SEASONAL VEGETABLE BOUILLABAISSSE – 12,00€

CRUNCHY TAPIOCA, PRAWN TARTAR AND CURED BELLY – 15,00€

STEAK TARTAR DE "IVARS" WITH GALICIAN YAGO POTATOES (150 GR) – 18,00€

## ENTRÉES

TOMATE TARTARE PAOLO PETRILLI AVEC PAIN CRISTAL – 14,00€

SALADE MARINE À L'ANGUILLE FUMÉE ET BOTARGUE – 10,00€

RILLETTE DE MAQUEREAU À LA CAROTTE ET BEURRE D'ANETH – 11,50€

SALADE DE COQUILLE, LIME, POIRE DOUX ET ABRICOT – 15,00€

POIREAU, BÉARNAISE DE COING ET FROMAGE MARIN MAS MERCÈ – 12,00€

BULLABESA TEMPERÉ ET LÉGUMES SAISON – 12,00€

TAPIOCA CROQUANT, TARTARE DE CREVETTES ET GORGE DE LARD – 15,00€

STEAK TARTARE "D'IVARS" ET POMMES DE TERRE DE GALICE YAGO (150 GR) – 18,00€