

La Fàbrica del Gel

★ MENÚ DEGUSTACIÓ PREMIUM ★

Copa de cava de benvinguda / copa de cava de bienvenida / welcome glass of cava / verre de cava de bienvenue

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Paletilla ibèrica acompanyada de pa amb tomàquet / Paleta ibérica acompañada de pan con tomate
Iberian shoulder accompanied with bread and tomato / Épaule de porc ibérique accompagnée de pain et de tomates

Tataki de tonyina Balfegó amb les seves guarnicions / Tataki de atún Balfegó con sus guarniciones
Balfegó tuna tataki with garnishes / Tataki de thon Balfegó avec garnitures

Cocotxes, carxofes i salsa de cava / Cocochas, alcachofas y salsa de cava
Cocochas, artichokes and cava sauce / Cocochas, artichauts et sauce au cava

Pop rostit a la nostra manera / Pulpo asado a nuestra manera
Roasted octopus our way / Le poulpe rôti à notre façon

Steak tàrtar de vaca madurada acompanyat de pa Karasatu
Steak tartar de vaca madurada acompañado de pan Karasatu
Matured beef steak tartar served with Karasatu bread
Tartare de steak de bœuf mûré servi avec du pain Karasatu

A ESCOLLIR ENTRE / A ESCOGER ENTRE / TO CHOOSE FROM / A CHOISIR

Peix de la llotja a la donostiarra, rostit o a la planxa / Pescado de la lonja a la donostiarra, asado o a la plancha
Fish from the fish market Donostia style, grilled or broiled / Poisson du marché de Donostia, rôti ou grillé

Filet de vaca madurat, salsa de foie i parmentier de formatge parmesà
Solomillo de vaca madurado, salsa de foie y parmentier de queso parmesano
Aged beef tenderloin, foie gras sauce and parmesan cheese parmentier
Filet de bœuf mûré, sauce au foie gras et parmentier de parmesan

Arròs de llamàntol nacional (Mínim 2 persones) / Arroz de bogavante nacional (Mínimo 2 personas)
National lobster rice (Minimum 2 persons) / Riz au homard national (Minimum 2 personnes)

Mitjana de vaca madurada amb la seva guarnició (Min. 2 pers.)
Chuletón de vaca madurada con su guarnición (Min. 2 pers.)
T-bone steak with garnish (Min. 2 pers.) / Steak d'loyau avec garniture (Min. 2 pers.)

... **Postres de la casa** / Postres de la casa / House desserts / Desserts maison ...

Pa i aigua inclòs, altes begudes a part | Pan y agua incluido, otras bebidas a parte | Bread and water included, other beverages not included | Pain et eau compris, autres boissons non comprises

**Alguns productes poden variar segons temporada / Algunos productos pueden variar según temporada / Some products may vary according to season / Certains produits peuvent varier selon la saison*

120 €

La Fàbrica del Gel

MENÚ DEGUSTACIÓ GOURMET

Copa de cava de benvinguda / copa de cava de bienvenida / welcome glass of cava / verre de cava de bienvenue

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Croquetes de pernil ibèric / Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes / Croquettes au jambon ibérique

Mar i muntanya de vieires, cremós d'ibèric i cansalada ibèrica de gla

Mar y montaña de vieiras, crema de ibérico y cansalada ibérica de bellota

Sea and mountain of scallops, Iberian ham cream and acorn-fed Iberian ham salads

Coquilles Saint-Jacques de mer et de montagne, crème de porc ibérique et salade de porc ibérique nourri au gland

Cocotxes, carxofes i salsa de cava / Cocochas, alcachofas y salsa de cava

Cocochas, artichokes and cava sauce / Cocochas, artichauts et sauce au cava

Tàrtar de tonyina Balfegó, el nostre amaniment i guarnicions

Tartar de atún Balfegó, nuestro aliño y guarniciones

Balfegó tuna tartar, our dressing and side dishes

Tartare de thon Balfegó, notre vinaigrette et nos garnitures

A ESCOLLIR ENTRE / A ESCOGER ENTRE / TO CHOOSE FROM / A CHOISIR

Peix de la llotja a la donostiarra, rostit o a la planxa

Pescado de la lonja a la donostiarra, asado o a la plancha

Fish from the fish market Donostia style, grilled or broiled

Poisson du marché de Donostia, rôti ou grillé

Presa ibèrica de gla 100%, parmentier de patata i verdures de temporada

Presa ibérica de bellota 100%, parmentier de patata y verduras de temporada

100% acorn-fed Iberian pork shoulder, potato parmentier and seasonal vegetables

Épaule de porc ibérique nourrie à 100 % de glands, parmentier de pommes de terre et légumes de saison

Tataki de vaca madurat sobre puré de cremós de celerí i adobats

Tataki de vaca madurado sobre puré de cremoso de apionabo y encurtidos

Matured beef tataki over creamy celeriac puree and pickles

Tataki de bœuf mûré sur purée de céleri-rave crémeuse et cornichons

Arròs de gamba de Palamós / Arroz de gamba de Palamós

Palamós shrimp rice / Riz aux crevettes de Palamós

... **Postres de la casa** / Postres de la casa / House desserts / Desserts maison ...

Pa i aigua inclòs, altes begudes a part | Pan y agua incluido, otras bebidas a parte | Bread and water included, other beverages not included | Pain et eau compris, autres boissons non comprises

**Alguns productes poden variar segons temporada / Algunos productos pueden variar según temporada / Some products may vary according to season / Certains produits peuvent varier selon la saison*

60 €