

La Fàbrica del Gel

MENÚ MIGDIA I NIT / LUNCH & DINNER MENU

(De dilluns a diumenge / From Mondays to Sundays)

PRIMERS A ESCOLLIR / FIRST COURSE TO CHOOSE

Taiglatelle al fruti di mare amb rap, llagostins i musclos

Taiglatelle al fruti di mare con rape, langostinos y mejillones

Taiglatelle al fruti di mare with monkfish, prawns and mussels

Taiglatelle al fruti di mare avec lotte, crevettes et moules

Steak tàrtar amb amaniment de mostassa antiga, adobats i rovell d'ou curat en sal

Steak tartar en aliño de mostaza antigua, encurtidos y yema de huevo curada en sal

Steak tartar with mustard vinaigrette, gherkins and salted egg yolk

Tartare de steak dans une vinaigrette à la moutarde ancienne, cornichons et jaune d'œuf salé

Amanida de burrata, carabassa rostida, pesto rojo de tomàquets secs i fruits secs

Ensalada de burrata, calabaza asada, pesto rojo de tomates secos y frutos secos

Burrata salad, roasted pumpkin, red pesto with sun-dried tomatoes and walnuts

Salade de *burrata*, potiron rôti, pesto rouge de tomates séchées et noix

Calamar a la planxa, salsa de la seva tinta i verdures de temporada saltades

Calamar a la plancha, salsa de su tinta y verduras de temporada saltadas

Grilled squid, squid ink sauce and sautéed seasonal vegetables

Calamar grillé, sauce à l'encre de seiche et légumes de saison sautés

SEGONS A ESCOLLIR / SECOND COURSE TO CHOOSE

Galtes de porc ibèric estofades al vi negre, puré cremós de coliflor i verdures de temporada

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al vino tinto, puré cremoso de coliflor y verduras de temporada

Iberian pork cheeks braised in red wine, creamy cauliflower purée and seasonal vegetables

Joues de porc ibérique braisées au vin rouge, purée de chou-fleur crémeuse et légumes de saison

Arròs de sèpia, rap i carxofes

Arroz de sepia, rape y alcachofas

Rice with cuttlefish, monkfish and artichokes

Riz aux seiches, à la lotte et aux artichauts

Peix de la llotja a la planxa o a la donostiarra acompanyado de patata i verdures

Pescado de lonja a la plancha o a la donostiarra acompanyado de patata y verduras

Roasted, grilled or *donostia style* fish from the market with potatoes and vegetables

Poisson du jour rôti, grillé ou à la *donostia* avec pommes de terre et légumes

POSTRES DE LA CASA / HOME-MADE DESSERTS

Pa, vi recomanat (o refresc) i postres (o cafè) | Pan, vino recomendado (o refresco) y postres (o cafè)

Bread, recommended wine (or soda) and dessert (or coffee)

45 €