LOTU
SAN SEBASTIAN

GABON GAUEKO MENUA

Gure bakehouse-ko ogi artisauen hautaketa gurinekin

Albert Boronat i Miróren paté en croûte etxeko ozpinetakoekin eta xanpain-ziapearekin

Tomate tarta hostoratua, albahaka-pistoua, entsalada eta hegaluze-mendrezka

Itsaski-bisque-a koñak-esentzia, gazta kurruskari eta croûton urreztatuekin

Meunière mihi-arraina, limoi eta alkaparra emultsio klasikoa

Rossini azpizuna Perigoux saltsarekin eta trufa beltzarekin

Baba au rhum banila ukituko chantilly kremarekin

Petit four-ak

UPATEGIA

Alta Alella, Erreserba Handia 2021 (Alella, Katalunia)

Belondrade, Quinta Apolonia 2025 (La Seca, Gaztela eta Leon)

Frontonio, Telescópico 2023 (Al Partir, Aragoi)

Gutierrez De La Vega, Casta Diva Cosecha Miel 2024 (Parcent, Alacant)

Mondarizko ura
Illy kafea

Salmenta-prezioa 180 €

BEZ barne

LOTU
SAN SEBASTIAN

HAURREN MENUA

Gure bakehouse-ko ogi artisauen hautaketa gurinekin

Bi montanerako urdaiazpiko iberikoa, labanaz ebakia

Mediterraneoko ganba gorriak koktel-saltsarekin eta maionesa klasikoarekin

Txahal-azpizuna plantxan patata frijituekin

Milorria chantilly kremarekin

Petit four-ak

UPATEGIA

Mondarizko ura

Freskagarriak

70 €

BEZ barne