LOTU
SAN SEBASTIAN

GABON ZAHAR GAUEKO MENUA

Gure bakehouse-ko ogi artisauen hautaketa gurinekin

Foie gras eta sagar Tatin tarta

Txangurru haginak era naturalean egosita koktel-saltsarekin eta maionesa klasikoarekin

Zuberoako oroitzapena: leka eta zigala Niçoise entsalada, txalota eta tomate ozpin-olioarekin

Lupia lurrunetan saltsa holandarrarekin

Azpizuna piperbeltz berde erara trufa beltzarekin

Milorria chantilly kremarekin

Petit four-ak

UPATEGIA

Gramona, Brut Imperial magnum 2019 (San Sadurní d'Anoia, Katalunia)

Albamar, 2025 (Rías Baixas, Galizia)

Álvaro Palacios, Propiedad de Yerga 2024 (Alfaro, Errioxa)

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

Gaueko 12:00etan, zortearen mahats tradizionalak xanpainarekin

Pertois Moriset Assemblage (Le Mesnil-sur-Oger, Champagne)

Mondarizko ura
Illy kafea

Salmenta-prezioa 230 €

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