



Servicio de habitaciones

la tentación del picoteo

DEGUSTACIÓN DE PINTXOS ¿cómo no? pero esta es mejor, sin los ajetreos y el bullicio de los bares tendrá una selección diaria del Chef de 5 pintxos 25,00

TERRINA DE FOIE mi-cuit, de las Landas, cremoso de higos y pan de pasas y nueces 24,00

SURTIDO DE CROQUETAS la tradición manda, de jamón serrano y de bacalao 12,00

JAMÓN IBÉRICO de Bellota, tostas de pan y chupitos de tomate y oliva virgen extra 24,00

NACHOS gratinados con queso Cheddar y acompañados de 4 salsas; barbacoa, crema agria, guacamole y taco 14,00

ESTE & OESTE samosas, nuggets de pollo, brocheta thai y mozzarella crujiente, servido con salsas barbacoa y crema agria 17,00

bueno para ti

CONSOMÉ de ave con sus dados y fideos 12,00

WOK DE VERDURAS de temporada salteadas con unas gotitas de soja 15,00

ENSALADA VEGETARIANA de bouquet de lechugas, aguacate, espárragos, perlas de cherry y mozzarella, y nueces 14,00

LA MÍTICA CÉSAR bouquet de lechugas, pollo marinado a la parrilla y crujiente de pan, el secreto está en la vinagreta 17,00

LANGOSTINOS TIGRE en ensalada con queso crema, brotes de alfalfa y krispies de cebollino 17,00

ENSALADA DE QUESO DE CABRA tostado, brotes de hojas frescas y aceite de frambuesa 16,00

ENSALADA PARMIGIANA rúcula, tomates cherry, champiñones, Parmigiano-Reggiano y vinagreta de Tapenade 16,00

MERLUZA REBOZADA de pincho, jugosa y sin espinas, acompañada de pimientos del Piquillo asados 26,00

experiencias autóctonas

PORRUSALDA la tradicional sopa contundente y reconfortante de patatas guisadas con puerros y hebras de bacalao, no puede irse sin probarla 13,00

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO de las buenas, limpiadas a mano, tiernas y sobre todo muy poco saladas, únicas, un gran descubrimiento; con pimientos rojos 23,00

TABLA DE QUESOS autóctona, Gorria, Beltza, Azul de cabra, Fraisoro y crema Gaztazarra al Txakoli, acompañado de mermelada de cereza negra 24,00

ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS de Navarra, en una suave vinagreta de verduritas, vinagre de Módena y frutos secos 17,00

ARROZ NEGRO de txipirones y langostinos; la salsa de txipirón es una de las grandes aportaciones Vascas a la gastronomía mundial 19,00

LOMOS DE BACALAO desalados y con la tradicional salsa Vizcaína hecha de pimientos choriceros 24,00
PANTXINETA con intxaursalsa, es una deliciosa sopa dulce de nueces que acompaña perfectamente al hojaldre relleno de crema pastelera 9,00

carta de Hamburguesas y algo más

puede elegir entre carne de ternera o de pollo para cualquiera de las hamburguesas

LA MARICRIS carne de ternera, tomate, lechuga, bacon, queso y cebolla caramelizada, con el toque final de pan casero recién horneado 21,00

GOURMET carne de kobe, tomate, lechuga y mozzarella di búfala; no hace falta más para así deleitarse con el excitante sabor de la carne del buey Wagyu 28,00

MEXICANA carne de pollo, tomate, lechuga, bacon y queso Cheddar, acompañada de salsa taco y patatas gajo 21,00

ITALIANA carne de ternera, tomate, rúcula y queso gorgonzola, muy diferente 21,00

LA ROSSINI carne de ternera, escalope de foie, cebolla caramelizada y bacon, la burger más chic de Donosti 26,00

EL CLUB SANDWICH pavo cocido, bacon, tomate, lechuga, y huevo, no puede faltar en un hotel de lujo 19,00

PIZZA CAPRICCIOSA jamón york, champiñón y aceitunas sobre una base recién horneada de tomate, mozzarella y orégano 17,00

PIZZA 4 QUESOS mozzarella, brie, emmental y queso azul sobre una base recién horneada de tomate, mozzarella y orégano 17,00

créalo TÚ mismo

SANDWICH díganos sus 5 ingredientes preferidos para combinarlos en dos pisos de pan de molde estilo inglés 19,00

tomate, lechuga, huevo cocido, atún, bacon, pavo, pollo, jamón york, queso, espárragos, tortilla francesa, champiñones, jamón ibérico, chorizo, mozzarella

PENNE, SPAGHETTI Ó TAGLIATELLE con la salsa de su elección: carbonara, bolognesa, ó aglio-olio-pepperoncino 17,00

TORTILLA DE PATATA puede elegir entre la tradicional tortilla de bacalao de Donosti o la tortilla original de huevo, patata y cebolla 19,00

y si no es suficiente

RISOTTO de hongos y foie fresco ligado con auténtico Parmigiano-Reggiano 21,00

SOLOMILLO DE TERNERA asado al momento, reducción de Rioja y crujiente de queso y membrillo 25,00

ESCALOPE MILANESA ternera muy fina cortada, rebozada con mucho cariño y servida con patatas fritas 23,00

PECHUGA DE POLLO asada y gratinada con queso, reposada en verduras al wok 23,00

DESAYUNO AMERICANO huevos revueltos, salchichas, bacon y tomate asado 19,00

calorías que merecen la pena

BIZCOCHO DE CHOCOLATE con corazón líquido de dulce de leche, servido templado 14,00

CREMA CATALANA con cremoso de canela 12,00

TARTA DE MANZANA hecha en casa, masa de hojaldre muy fina, recién horneada y acompañada de helado de vainilla 15,00

DEGUSTACIÓN DE POSTRES déjelo en nuestras manos y como la degustación de pintxos le serviremos, a elección del Chef 5 dulces de bocado irresistibles 18,00

FRUTAS de temporada, fresca, cuidadosamente pelada y cortada, servida en ensalada 10,00

HELADOS selección diaria de diferentes sabores 7,00

esto no es para mayores

SOPA DE LETRAS 6,00

FRITOS croquetas, palitos de merluza y nuggets 13,00

PASTA BOLOGNESA o spaghetti a la carbonara 9,00

ARROZ con tomate y salchichas 9,00

MERLUZA lomos rebozados, jugosos y sin espinas 16,00

ESCALOPE MILANESA ternera muy fina cortada, rebozada con mucho cariño y servida con patatas fritas 15,00

MINI-BURGER carne de ternera, tomate, lechuga y queso, como la de los mayores pero en pequeño 15,00

HELADOS selección diaria de los sabores que más le gustan a los peques 6,00

FRUTAS de temporada, fresca, cuidadosamente pelada y cortada, servida en ensalada 6,00

el rincón Asiático by Café Saigon Asian Corner by Café Saigon (De 13:00 a 15:30 horas y de 20:00 a 23:00 horas)

SOPA VIETNAMITA con fideos transparentes 11,00 VIETNAM SOYA BEAN soup with vermicelli 11,00

SOPA WONTON un clásico de la comida asiática 9,00 WONTON SOUP a classic from Asian cuisine 9,00

ENSALADA DE ESPINACAS con sésamo 9,00 FRESH SPINACH SALAD with sesame seeds 9,00

ROLLITOS IMPERIALES una de la especialidades del Saigon 9,00 SPRING ROLLS café Saigon, one of their specialities 9,00

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS 17,00

GAMBAS al curry verde 18,00

ARROZ salteado café Saigon 7,00

TALLARINES con marisco estilo Thai 12,00

SUSHI & SASHIMI variado, 10 unidades 16,00
FIDEOS de soja salteados con verduras 9,00
LUBINA al vapor con jengibre 19,00 SEA BASS steamed with ginger sauce 19,00
CHIPIRONES a la plancha saté 18,00 SQUID grilled with Saté sauce 18,00
MAGRET DE PATO con berengena al curry 17,00
POLLO al limón 16,00
BUEY Szechuan 17,00
COSTILLAS DE CERDO a los cinco perfumes 14,00

bebidas / beverages

SELECCIÓN DE ZUMOS NAUTRALES 7,00
CAFÉ O SELECCIÓN DE TÉS 5,00
EXPRESO, CAPUCCINO, MOCHACCINO, CHOCOLATE 6,00
REFRESCOS 6,00
AGUA MINERAL 7,00
CERVEZAS Keler | San Miguel | Heineken | Budweiser | Guinness | Coronita 7,00
CERVEZA SIN ALCOHOL Kaliber 5,00

D.O. CAVA

Anna de Codorníu 29,00
Agustí Torelló Mata Brut Nature 30,00
Non Plus Ultra Cuvée Maria Cristina 35,00
AOC CHAMPAGNE
MUMM Cordon Rouge 72,00
Moët Chandon Brut 80,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut 82,00
Dom Perignon 240,00
Louis Roederer CRISTAL 390,00
VINOS BLANCOS white wines 375 cl 750 cl
Txakoli Txomin Etxaniz, D.O. Getariako Txakolina 19,00
Rimat Casal, D.O. Costers del Segre 18,00
Gran Viña Sol D.O. Penedés 14,00 26,00
Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda 12,00 18,00
VINOS ROSADOS rosé wines
Las Campanas, D.O. Navarra 12,00 16,00
Marqués de Riscal, D.O. Rueda 18,00
VINOS TINTOS red wines
Azpilicueta Crianza, D.O.Ca. Rioja 21,00
Marqués de Arienzo Crianza D.O.Ca Rioja 23,00
Marqués de Riscal Reserva, D.O.Ca. Rioja 18,00 32,00
Barón de Chirel Reserva, D.O.Ca. Rioja 71,00

Notas: Los precios no incluyen IVA. Por favor informe al Guest Service Center sobre aquellos ingredientes del menú que le puedan causar alergias. Pregunte por nuestro exclusivo programa de grandes vinos internacionales por copa. Algunos servicios no están disponibles las 24 horas. Por favor, consulte con el personal del hotel en caso de duda.