

Pour Partager

Jambon Ibérique Coupé au Couteau et son Petit Pot de Tomate Rappée et des Miettes de Pain en Cristal	26,00€
Anchoies de Guetaria 00 avec Praliné d'olives Noires et Huile Arbequina	19,00€
Blinis au Saumon Fumé, Fromage Frais, Roquette et Riz Soufflé	16,00€
Croquettes de Jambon Ibérique	5,00€
Panier de Txipirones (Petits Calamars) Frits et Son Ali-Oli d'Ail Noir	12,00€
Cône de Chips Maison avec Mayonnaise au Curry Rouge	7,50€
Queues de Gambas en Panko avec Sauce Pico de Gallo	15,00€
Rouleaux de Txangurro en Pâte de Riz avec Crème de Poireaux Rôtis	16,00€
Tomate du Pays Ave Ventrèche de Thon, Piment Vert et Petit Oignon Rouge	16,50€

Plats de Mer

Poulpe Rôtie avec Mousse de Pomme de Terre et Émulsion de Kimchi	22,50€
Petits Carrés de Cabillaud Confit avec Wacame et Salade de Sésame	20,00€

Viandes

Petit Hamburguer de Wagyu au Fromage D'iraty, Confit D'oignons Rouges et Lard Fumé	14,50€
Brochette de Poulet Fermier Lumagorri Style Yakitori avec Osmose D'ananas Aigre-Doux	16,50€
Médailles d'épaule d'agneau Rôtie à Basse Température aux Herbes de Provence et Son Jus Lié	19,50€

Pour Terminer en Douceur

Mosaïque de Fruits Frais avec Glace au Fruit de la Passion	10,00€
Brownie au Chocolat et son Petit Verre de Crème Anglaise	7,50€
Gâteau au Fromage Cuit au Four avec Coulis de Framboises	8,00€
Verre de Yaourt aux Fruits Rouges	7,00€
Tarte aux Pommes avec Glace de Mami (Lait Caillé)	8,00€
Gâteau au citron	8,00€
Morceau de pain de campagne	1,20€

Les classiques de l'hôtel de Londres

Salade Mari Galant	16,00€
Œuf Fermier à Basse Température avec Copeaux de Foie Gras et Truffe et Croustillant Ibérique	9,50€
Risotto de Canard aux Champignons	14,00€
Vegetables panache	17,50€