

DER ANFANG THE START

AUSTERN, OCHSENMARKCREME &  
KAVIAR

OYSTERS, BONE MARROWCREME AND CAVIAR

45€



JAKOBSMUSCHELN, KARTOFFEL PARMENTIER,  
IBERICO SCHINKEN<sup>1,2</sup> UND PEDRO XIMENEZ

SCALLOPS, POTATO PARMENTIER, IBERICO HAM  
AND PEDRO XIMENEZ

35€



THUNFISCH, MOJAMA<sup>1,3</sup>, WASABI UND  
SHOTS VON CODIUM UND MAYONAISE

TUNA, MOJAMA, WASABI AND SHOTS OF CODIUM AND MAYONNAISE

38€



CANELÓN MIT GAMBA UND TRÜFFELJUS

CANELÓN WITH PRAWNS AND TRUFFLEJUS

40€



PERLHUHN, KAISERGRANAT UND STEINPILZE

GUINEAFOWL WITH SHRIMPS AND PORCINIMUSHROOMS

38€



ANGULA IN PIL-PIL, PARMENTIER, 64° C EI,  
UND SCHWARZEM TRÜFFEL

ANGULA IN PIL-PIL, PARMENTIER, 64° C EGG AND BLACK TRUFFLE

55€

EXPERIENCE  
MENÜ

EXPERIENCE MENU

155€ / PERSON



WEINFOLGE

WINE PAIRING

89€ / PERSON

**AUS DEM MEER** FROM THE SEA

**ZACKENBARSCH, SAUERRAHMKARTOFFELN  
UND KAVIAR**

GROUPERFISH, SOUR CREAM POTATOES  
AND CAVIAR

44€



**SEETEUFEL À LA PLANCHA, WAGYU JUS UND SEEGURKE**

MONKFISH À LA PLANCHA, WAGYU JUS AND SEACUCUMBER

40€



**FRISCHER FISCH VOM MARKT  
NACH „DONOSTIA ART“**

FRESH FISH FROM THE MARKET “DONOSTIA STYLE”

40€



**GAMBAS VOM GRILL**

GRILLED PRAWNS

38€



**KAISERGRANAT VOM GRILL**

GRILLED SCAMPIS

42€



**SEEGURKE VOM GRILL**

GRILLED SEA CUCUMBERS

45€

**UNSER REIS** OUR RICE

**ARROZ MELOSO MIT TAUBE**

ARROZ MELOSO WITH PIGEON

45€



**ARROZ MELOSO MIT SEEIGEL UND SCHWARZEM TRÜFFEL**

ARROZ MELOSO WITH SEA URCHIN & BLACK TRUFFLE

60€

**VON DEN BERGEN** FROM THE MOUNTAINS

**WAGYU WELLINGTON**

WAGYU WELLINGTON

45€



**REH MIT MARMELADE VON ROTEN BEEREN,  
ROTE BETE UND SCHWARZEM TRÜFFEL**

VENISON WITH JAM OF RED BERRIES, BEETROOT AND BLACK TRUFFLE

40€

IHNALTSSTOFFE  
1 - MIT KONSERVIERUNGSMITTEL  
2 - MIT ANTIKATIONSMITTEL  
3 - MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER