

Menú a la Carta ORIA

Menú a la Carta | À la Carte Menu

Disponible de dimarts a dissabte nit
Disponible de martes a sábado noche | Available from Tuesday to Saturday dinner

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

- Merenga de tomàquet i tartar de truita**
Merengue de tomate y tartar de trucha
Tomato meringue and trout tartar
- Cruixent de formatge Comté, anguila fumada i anxova del Cantàbric**
Crujiente de queso Comté con anguila ahumada y anchoa del Cantábrico
Crunchy of Comté cheese with smoked eel and Cantabrian anchovy
- Gel de tomàquet amb anxova marinada**
Gel de tomate con anchoa marinada
Tomato gel with marinated anchovy

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

- Ravioli d'ànec i Foie amb Sabayón de mostassa**
Ravioli de pato y Foie con Sabayón de mosatza
Duck and Foie Ravioli with mustard sabayon
o | or
- Sopa de marisc a la Donostiarra, amb tallarines de calamarsó i crema de patata en salsa verda**
Sopa de marisco a la Donostiarra, con tallarines de chipirón y crema de patata en salsa verde
Donostierran style soup with baby squid noodles and potato cream in green sauce

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

- Llobarro rostit a la graella amb emulsió del seu sofregit i piparra**
Lubina asada a la parrilla con emulsión de su refrito y piparra
Grilled sea bass with its own oil emulsion and pepper
o | or
- Presa ibèrica a baixa temperatura amb salsa de foie i miso i "carbonara" d'herbes**
Presas ibéricas a baja temperatura con salsa de foie y miso y "carbonara" de hierbas
Low temperature Iberian "presa" with foie and miso sauce and herb-infused "carbonara"
o | or
- Mitjana de vaca a la brasa, topinàmbur confitat a baixa temperatura i salsa de pastanaga cítrica**
Chuleta de vaca a la brasa, topinambur confitado a baja temperatura y salsa de zanahoria cítrica
Grilled Ribeye, low-temperature confit Jerusalem artichoke and citrus carrot sauce
(suplement | suplemento | supplement 20€)

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

- Cremós de ginebró, xocolata blanca i cítrics**
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos
Creamy juniper, white chocolate and citrus
o | or
- "Torrija" de pa de brioix amb crema d'ametlla, acompanyat de pols gelada de canyella**
Torrija de pan brioche con crema de almendra, acompañado de polvo helado de canela
Brioche bread "torrija" with almond cream, accompanied by cinnamon ice cream powder

Petit Fours

85€

Begudes no incloses
Bebidas no incluidas | Drinks not included

50€

Maridatge | Maridaje | Wine pairing

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Els menús poden experimentar canvis de producte segons el mercat
Los menús pueden experimentar cambios de producto según mercado
Menus may undergo product changes depending on market availability