

CONDES

(Fórmula tres platos) · 29€ (sin bebidas)
A elegir: entrante + pescado o carne + postre

ENTRANTES

Raviolis cremosos de setas con láminas de jamón ibérico

Tataki de atún con tartar de tomates y aire de jengibre

Alubias de Santa Pau con almejas

Pasta trofie salteada con sardina ahumada, pesto de almendras, ajo negro y umami

Arroz de conejo guisado y sus costillas

PESCADOS

Pescado de lonja con parmentier de coliflor y chucrut de lombarda y ajo puerro

Albóndigas de rape con suquet al perfume de albahaca

Rodaballo a la donostiarra con ensalada de alga wakame y rabito de cerdo crujiente

CARNES

Steak tartar con espuma de jalapeño y helado de mostaza

Manitas de cerdo crujientes con consomé de ibéricos y chutney de piña

Txuleta a la brasa con pastel de patata y panceta, mermelada de hongos y parmentier **(3€)**

POSTRES

Selección de quesos con pan de pasas y nueces

Piña colada

Mousse de chocolate con corazón de pistacho, remolacha y helado de melón

“Mel i mató” estilo Loidi

10% IVA INCLUIDO

PARA PICAR

Jamón Ibérico de bellota (100gr.) servido con pan con tomate · **22.00€**

Gambas con ajo y perejil (6uds.) · **14.50€**

Croquetas artesanas Martin Berasategui · **1.50€ u./min.4u.**

Ensaladilla rusa con langostinos · **7.00€**

LOIDI - A COMPARTIR

(mesa completa, mín. 2p.) · **39€/pp.** (sin bebidas)

Para picar + A elegir: pescado o carne + postre

MENU 10º ANIVERSARIO LOIDI

(mesa completa) · **55€** (sin bebidas) · **69€** (con maridaje de vinos)

El cremat de Martin

Raviolis cremosos de setas con láminas de jamón ibérico

Kokotxas de bacalao al pil pil con berberechos

Solomillo de vaca vieja, pastel de patata y panceta ibérica y mermelada de hongos

Infusión de frutos rojos con helado de queso fresco y cristal de remolacha

La clásica torrija de Martin Berasategui

Los platos pueden contener ingredientes considerados alérgenos.

Solicite el listado a nuestro personal para más información.

*Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los Anisakis.