

## Carns guisades - Carnes guisades

## ALÉRGENOS

<i>Manetes de porc guisades.....</i>	<i>Manitas de cerdo guisadas.....</i>	( N° 1,3,5,7,9 )
<i>Costella de porc a la reducció de cola.....</i>	<i>Costillar de cerdo a la reducció de cola.....</i>	N° 1,2,3,5,7,9,10)
<i>Cua de vaca vella al vi negre.....</i>	<i>Rabo de vaca vieja al vino tinto.....</i>	( N° 1,3,5,7,9 )
<i>Fricandó de vedella.....</i>	<i>Fricando de ternera .. .. .</i>	( N° 1,5,7,9,10 )
<i>Guisat de Galta de vedella al Pedro Ximenez.....</i>	<i>Guisado de carrillera al Pedro Ximenez.....</i>	( N° 1,3,5,7,9,10)
<i>Canelons .....</i>	<i>Canelones.....</i>	( N° 1,3,7 )
<i>Tripa de vedella.....</i>	<i>Callos de ternera .....</i>	( N° 1,5,7,9,10 )
<i>Cap i pota de porc .....</i>	<i>Careta y manitas de cerdo.....</i>	( N° 1,5,7,9,10 )
<i>Cargols guisats amb toc picant (Plans ).....</i>	<i>Caracoles guisados con toque picante....</i>	( N° 1,3,5,7,9 )
<i>Cargols guisats a la Vizcaina ( Bobé).....</i>	<i>Caracoles guisados a la Vizcaina.( Bobé).....</i>	( N° 1,3,5,7,9 )
<i>Espatlla de cabrit al forn .....</i>	<i>Paletilla de cabrito al horno .....</i>	( N° 1,3,5,7,9 )

## Peixos

## Pescados

<i>“Kokotxas” de lluç planxa.....</i>	<i>Kokotxas de merluza plancha.....</i>	( N° 4 )
<i>Llobarro a la Donostiarra.....</i>	<i>Lubina a la Donostiarra.....</i>	( N° 4 )
<i>Popets de platja amb toc picant.(S.T.)....</i>	<i>Pulпитos de playa con toque picante. (S.T.)....</i>	( N° 3,5,7,9,14 )
<i>Xipirons al forn de llenya.....</i>	<i>Chipirones al horno de leña.....</i>	( N° 4 )
<i>Xipirons a la andalusa.....</i>	<i>Chipirones a la andalusa .....</i>	( N° 1-4-6 )
<i>Xipirons farcits , amb gambes.....</i>	<i>Chipirones rellenos , con gambas.....</i>	( N° 1,2,3,5,7,9,14 )
<i>Bacallà a la Donostiarra.....</i>	<i>Bacalao a la Donostiarra.....</i>	( N° 4 )
<i>Pop a la gallega.....</i>	<i>Pulpo la gallega .....</i>	( N° 4 )
<i>Pota de pop al forn de llenya.....</i>	<i>Pata de pulpo al horno de leña.....</i>	( N° 4 )
<i>Cua de Rap a la Donostiarra .....</i>	<i>Cola de Rape a la Donostiarra.....</i>	( N° 4 )
<i>Calamars a la “ Romana “ .....</i>	<i>Calamares a la Romana .....</i>	( N° 1-3-4-6 )

( S. T. Segons temporada )

( S. T. Según temporada )

