

Wine list
Carte des vins

RED ROUGES	glass verre	bot. bott.	WHITE BLANCS	glass verre	bot. bott.
Alcorta (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,10	12	Alborada (D.O. Rueda)	1,75	10
Alcorta (D.O.C. Rioja Crianza), 37,50cl		6,5	Aura (D.O. Rueda, 100% Verdejo)	2,10	12
CV de Campo Viejo (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,30	13	Marqués de Valcarlos (D.O. Navarra, Chardonnay)	2,10	12
Campillo (D.O.C. Rioja, Crianza)	3,10	18	Terra D'Ouro (D.O. Rias Baixas, Albariño)	2,10	12
Azpilicueta (D.O.C. Rioja, Crianza)	2,30	13			
Quinta de Tarsus (D.O. Ribera de Duero, Crianza)	2,50	14	ROSE ROSÉS		
Señorío de Uñuela (D.O.C. Rioja, Reserva)	3,10	18	Señorío de Irati (D.O. Navarra, Joven)	1,50	9
			Gran Feudo Chivite (D.O. Navarra)	1,75	10
			Cresta Rosa (D.O. Empordá, Aguja)	1,75	10
			LOCAL WINES VINS DU PAYS		
			Txakoli Gaintza (D.O. Getariako Txakolina)	2,10	11,5
			Sidra Zapiain		6
			CAVAS AND CHAMPAGNE MOUSSEUX ET CHAMPAGNE		
			Juve Camps	4	18
			Perrier-Jouet		40

8% VAT not included

8% de TVA non comprise



ASTORIA⁷

C/Sagrada Familia, 1 kalea
20010 San Sebastián - (Guipúzcoa) - Spain
Tel.: + 34 943445000 - Fax: + 34 943445454
www.astoria7hotel.com

What do you fancy today?



De quoi avez-vous envie aujourd'hui?



ASTORIA⁷

Astoria7 menu

Tomatoe stuffed with marinated tuna, salad with hazelnut dressing and Goat cheese

Homemade raviolis filled with tiger praws and a creamy shellfish sauce

Cod fish served with crab ragout and fennel sauce

Traditionnal Pork stew in red wine sauce, ratatouille and homemade mashed potatoes

Fresh fruits salad with grapefruit and mint sorbet served with passion fruit soda

Creamy chocolate mousse with vainilla and coconut custard

Include a drink (bottle of wine or mineral water).

35 euros + 8% VAT

Menu Astoria7

Tomate farcie de thon blanc mariné « maison », salade de jeunes pousses variées et sauce vinaigrette au pistou de noisette et fromage de chèvre

Ravioli de crevettes, minestrone de petits légumes et sauce crémeuse aux fruits de mer

Morue au four accompagnée de ragoût de crabes et émulsion de fenouil

Ragoût de Porc "Basatxerri" au vin rouge accompagné de ratatouille

Salade de fruits de saison, granité de pamplemousse rouge et menthe servie avec soda aux fruits de la passion

Verrine de ganache de chocolat noir, crème anglaise épaisse à la vanille, noix de coco

Boisson incluse (bouteille de vin ou eau minérale).

35 euro + %8ko TAV

What do you prefer today ? A short, a feature or a blockbuster ?

Choose a menu made to measure

SHORT

Starter and dessert or coffee

12 € + 8% VAT
%8 TVA

FEATURE

Main course and dessert or coffee

15 € + 8% VAT
%8 TVA

BLOCKBUSTER

Starter, main course and dessert or coffee

20 € + 8% VAT
%8 TVA

All the options include a drink
(glass of house wine or mineral water)

starters

- 7 Tomatoe stuffed with marinated tuna, salad with hazelnut dressing and Goat cheese
- 7 Creamy baby squids risotto with Idiazabal cheese and Aioli (garlic mayonnaise)
- 7 Grilled season vegetables with mozzarella cheese and pesto dressing sauce
- 7 Homemade raviolis filled with tiger praws and a creamy shellfish sauce
- 7 Poached egg served with roasted bacon, Parmesan cheese and bread crumbs

main course

- 7 Cod fish served with crab ragout and fennel sauce
- 7 Hake with grilled vegetables and citrus sauce
- 7 Grilled tuna fish with onions, tomatoes and basil jam
- 7 Beef Sirloin with homemade mashed potatoes, garlic and almond sauce
- 7 Free range chicken cannelloni with mushrooms and ceps bechamel
- 7 Traditionnal Pork stew in red wine sauce, ratatouille and homemade mashed potatoes

desserts

- 7 Homemade redberry infusion with Prosecco,
- 7 Lemon sorbet and crushed butter biscuits
- 7 Creamy chocolate mousse with vainilla and coconut custard
- 7 Fresh fruits salad with grapefruit and mint sorbet served with passion fruit soda
- 7 Homemade pudding with caramelized apples served with orange and thyme mascarpone
- 7 Basque Almond Cake with double cream and redberry jam

Que préférez-vous aujourd'hui, un court, un moyen ou un long-métrage ?

Choisissez un menu en fonction de votre appétit

COURT-MÉTRAGE

Entrée, dessert ou café

MOYEN-MÉTRAGE

Plat de résistance, dessert ou café

LONG-MÉTRAGE

Entrée, plat de résistance, dessert ou café

Toutes les options incluent la boisson
(Verre de vin ou eau minérale)

entrée

- 7 Tomatoe farcie de thon blanc mariné « maison », salade de jeunes pousses variées et sauce vinaigrette au pistou de noisette et fromage de chèvre
- 7 Risotto de petits encornets à l'encre, fromage de brebis Idiazabal et sauce Aioli
- 7 Légumes de saison à la plancha, dés de mozzarella, sauce pesto, accompagnés d'une réduction de court bouillon de volailles
- 7 Ravioli de crevettes, minestrone de petits légumes et sauce crémeuse aux fruits de mer
- 7 Œuf poché, Ventrèche grillé au four dans son jus de cuisson, copaux de fromage Parmesan et croûtons de pain de campagne

plat de résistance

- 7 Morue au four accompagnée de ragoût de crabes et émulsion de fenouil
- 7 Merlu grillé servi avec légumes de saison sautés et sauce émulsionnée aux agrumes
- 7 Pavé de thon blanc grillé, confiture d'oignons, tomate et basilic, et réduction de son jus de cuisson
- 7 Petits Pavés d'Entrecôte à la plancha et purée de pommes de terre « maison »
- 7 Cannelloni de poulet fermier et béchamel de champignons et cèpes gratiné
- 7 Ragoût de Porc "Basatxerri" au vin rouge accompagné de ratatouille

desserts

- 7 Infusion de fruits rouges au vin blanc pétillant, sorbet au citron et petit biscuit au beurre
- 7 Verrine de ganache de chocolat noir, crème anglaise épaisse à la vanille, noix de coco
- 7 Salade de fruits de saison, granité de pamplemousse rouge et menthe servie avec soda aux fruits de la passion
- 7 Flan de pain perdu, dés de pommes caramélisées et mascarpone d'orange parfumé au thym
- 7 Gâteau Basque Traditionnel, crème fraîche et confiture de fruits rouges

