

Carta

<i>Jamón ibérico de bellota gran reserva “Casalba”</i>	<i>33.00</i>
<i>Anchoas ahumadas y en salazón, pepino encurtido y emulsión de cebollino</i>	<i>24.00</i>
<i>Ostra “Guillardeau”, manzana verde, yuzu y frappé de agua marina</i>	<i>10.00</i>
<i>Tomate en texturas con trucha de Yesa curada y huevas</i>	<i>24.50</i>
<i>Tortilla de patata y trufa con natilla de cebolla</i>	<i>18.00</i>
<i>Kokotxas, parmentier de borraja, colágeno y crujientes</i>	<i>27.00</i>
<i>Marmitako de pochas, bonito y encurtidos</i>	<i>27.00</i>
<i>Gallo salvaje con meuniere de oreja y fino, raíz asada de perifollo</i>	<i>34.00</i>
<i>Chipirones frescos, papada y consomé cítrico</i>	<i>38.00</i>
<i>Rodaballo salvaje a la brasa, pil pil cítrico y aire de algas</i>	<i>38.00</i>
<i>Paletilla de cordero lechal, cogollo brasa y emulsión de anchoas</i>	<i>38.00</i>
<i>Solomillo de toro de lidia, hojaldres, crema de foie y vendimia tardía</i>	<i>37.00</i>
<i>Tartar de solomillo, nieve de mostaza y crujientes de tuétano</i>	<i>37.00</i>
<i>Solomillo de ciervo asado, alga blanca, higos y mostaza</i>	<i>38.00</i>
<i>Cremoso de chocolate y café con helado de choco especiado</i>	<i>15.00</i>
<i>Cuajada de almendra, “miel” de almendra amarga y garrapiñadas</i>	<i>15.00</i>
<i>Frutos rojos asados, helado de especias y aire de hibisco y rosas</i>	<i>15.00</i>
<i>Pan y aperitivo y petit fours 5.90</i>	<i>10% IVA incluido</i>