

Carta

<i>Jamón ibérico de bellota gran reserva “Casalba”</i>	34.50
<i>Anchoas ahumadas y en salazón, pepino encurtido y cebollino</i>	25.50
<i>Royal templado de hongos y portobello, glasa de verduras</i>	16.50
<i>Corona de alcachofas fritas con cigalas y aceite de pimientos</i>	34.50
<i>Tortilla de patata y trufa con natilla de cebolla</i>	19.00
<i>Alubias rojas del caserío Etxeberritxu, anguila, foie micuit y piparras</i>	29.00
<i>Kokotxas, parmentier de borraja, colágeno y crujientes</i>	29.00
<i>Gallo salvaje con meuniere de oreja y fino, raíz asada de perifollo</i>	39.00
<i>Raviolis de cigalas al “ajillo”, marinera de hinojo y jengibre</i>	39.00
<i>Rodaballo salvaje a la brasa, pil pil de alcaparras y piel de ibérico</i>	43.00
<i>Carré de cordero lechal, ñoquis de panadera y pamplinas</i>	39.00
<i>Solomillo de res vieja, hojaldres y crema de foie y vendimia tardía</i>	39.00
<i>Tartar de solomillo, tuétanos y currusquillos de pan</i>	39.00
<i>Pechuga de pato curada, higos y especias</i>	36.00
<i>Limonas en cinco texturas</i>	16.50
<i>Cuajada de almendra, “miel” de almendra amarga y garrapiñadas</i>	16.50
<i>Fresas, chantilly de vainilla, rosas shiso y wasabi</i>	16.50
<i>Tiramisú de achicoria</i>	16.50
<i>Pan y aperitivo y petit fours</i>	5.90

10% IVA incluido