

# Carta

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Jamón ibérico de bellota gran reserva "Casalba"</i>                       | 34.50 |
| <i>Cremoso de yogur de la Ulzama, anguila ahumada y miel de roble</i>        | 25.50 |
| <i>Sopa y flan de cebolla con queso y Mohos de Bertiz</i>                    | 25.50 |
| <i>Cardo rojo, frutos blancos, aceitunas negras y trufa</i>                  | 29.00 |
| <i>Corona de alcachofas fritas con cigalas y aceite de pimientos</i>         | 35.00 |
| <i>Tortilla de patata y trufa con natilla de cebolla</i>                     | 19.00 |
| <i>Alubias rojas de Etxeberritxu con bombón de foie, morcilla y piparras</i> | 29.50 |

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Guiso de calamares y manos de cerdo en su tinta con crema de arroz</i>    | 38.00 |
| <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>             | 41.00 |
| <i>Solomillo de res vieja, hojaldres y crema de foie y vendimia tardía</i> | 39.50 |
| <i>Tartar de solomillo, tuétanos y currusquillos de pan</i>                | 39.50 |
| <i>Pechuga de pato curada, ruibarbo y especias</i>                         | 38.00 |

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Fresas, chantilly de vainilla, rosas, shiso y wasabi</i>   | 16.50 |
| <i>Fondue de stilton con peras y moscatel</i>                 | 16.50 |
| <i>Pomelo en cinco texturas</i>                               | 16.50 |
| <i>Cuajada de almendra, toffee de Amaretto y garrapiñadas</i> | 16.50 |

*Pan y aperitivo y petit fours 5.90*

*10% IVA incluido*