

Carta

<i>Jamón ibérico de bellota gran reserva "Casalba"</i>	34.50
<i>Cre moso 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>Espárragos frescos, frutos blancos, aceitunas negras y trufa</i>	29.50
<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
<i>Pan y aperitivo y petit fours</i>	5.90
<i>10% IVA incluido</i>	