

Entrantes o para Compartir

CROQUETA DE JAMÓN - 12€

Salsa andaluza

ANCHOAS DE GETARIA - 14€

Limón confitado, Mantequilla de algas

FOIE GRAS CASERO SEMICOCIDO - 17€

Mermelada de pimienta vegetariano

TRUCHA AHUMADA DE BANKA – 15€

Burrata, aceite de tagete

MAÍZ - 11€

Hummus de Maíz, Sorbete de Yogur Griego, Limón Confitado, Galletas de Maíz Grand Roux

TOMATE ASADO - 14€

Manita de cerdo empanada, Mermelada de tomate, Salsa de pimienta

REPOLLO – 14€

Prensado de repollo y pera gratinada con miso, infusión de combava, velouté de alcaparra ahumada

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA - 19€

Mayonesa de cabeza, Crema de miel y wasabi, Rábano, Cítricos

VIERA -19€

Topinambos, Jugo de Coral de Vieira, Caviar, Endibia, Almendra

Platos Principales

RAVIOLO -22€

Relleno de Puerro y Cebolla, Salsa de Parmesano y Limón, Uva, Nuez

POLLO -23€

Muslo al Estilo Karaage, Glaseado Teriyaki, Crema de Calabaza Butternut, Castaña, Kale Crujiente

RAPE A LA BARBACOA -26€

Salsa Blanquette con Aceite de Argán, Cebolla, Zanahoria, Hojas de Zanahoria

CHUCK FLAP DE GALICIA (Entrecot marmoleado 180g) - 36€

Churros de patata, Champiñones al perejil

GUARNICIONES

Patatas - 4€

Ensalada mixta - 4€

Postres

TABLA DE QUESOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ - 18€ / 10€ por persona

Condimentos de temporada

CHEESECAKE VASCO - 10€

Haba tonka, Mermelada de kumquat

ISLA FLOTANTE -10€

Caramelo de Manzana, Crema Inglesa de Amaretto

Limón Helado -10€

Sorbete de Limón y Verbena, Crema de Limón, Kiwi-Pepino, Merengue Quemado con Carbón

CHOCOLATE - 11€

Mousse caliente de chocolate, Sorbete de cacao, Reducción balsámica, Flor de sal,
Crujiente de praliné, Albaricoque seco

HELADOS Y SORBETES CASEROS (3.5€por bola)

PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS - 13€

No dude en solicitar el menú infantil. Estaremos encantados de presentarle las opciones propuestas por el chef. Incluye sirope y una bola de helado.