

Entrantes o para Compartir

Croqueta de tapioca y parmesano 8€

Alioli de ajo negro

Gravlax de ternera 14€

Encurtidos de mostaza

ANCHOAS DE GETARIA x3 14€

Focaccia a la parrilla, limón, mantequilla de algas

FOIE GRAS MI-CUIT CASERO 17€

Mermelada de pimiento vegetal, crujiente de arce

TABLA DE JAMÓN CEBO 18€

MAÍZ 11€

Hummus de maíz, sorbete de yogur, limón confitado, crackers de maíz Grand Roux

Buñuelo de manita de cerdo 14€

Harissa de pimiento de Espelette, apio confitado, salsa de pimienta

CRUDO DE LUBINA 16€

Caldo umami, crema de Isigny, jalapeños, kumquat

VIEIRAS 17€

Jugo de bardana, verduras de invierno, mantequilla de almendra, radicchio Treviso

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA 19€

Vinagreta de bisque, remolacha, hibisco, crema de miel y wasabi

Platos Principales

RAVIOLI DE TERNERA 25€

Pot-au-feu de jamón ibérico, verduras, trufa

TUBÉRCULOS 22€

Verduras tuberosas, setas, yema de huevo confitada, sabayón de vino amarillo, teja de trigo sarraceno

RAPE A LA BARBACOA 25€

Beurre blanc de sidra vasca, mejillones, pan tostado, nabo

CHUCK FLAP DE ANGUS A LA BARBACO (Corte marmoleado de aguja, 180 g) 36€

Patatas Darphin, setas a la persillade, glaseado teriyaki

GUARNICIONES

Patatas Darphin 5€

Ensalada de col rizada (kale) 5€

Postres

TABLA DE QUESOS 18€ / 10€ por persona

Condimentos de temporada

CHEESECAKE VASCO 10€

Haba tonka, mermelada de limón

ISLA FLOTANTE 10€

Caramelo de manzana, crema inglesa de amaretto, tagetes

YUZU HELADO 10€

Sorbet de limón y yuzu, pasta de limón, merengue quemado

CAFÉ 10€

Helado de café y flor de azahar, caramelo de vinagre Etxekoa, praliné de cacao nibs

HELADOS Y SORBETES CASEROS (1 bola) 3,5€

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.