

## *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€**

Sorbete 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.