

## *Entrantes o para Compartir*

Croqueta de tapioca con parmesano – 8€

Alioli de ajo negro, chimichurri

Hummus – 9€

Torreznos de chistorra y piquillos

Anchoas de Getaria – 14€

Mantequilla de algas

Foie gras mi-cuit casero – 17€

Mermelada vegetariana de pimiento, crujiente de arce

Tabla de jamón Cebo – 18€

Buñuelo de manita de cerdo – 14€

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

Tomate cherry – 12€

Ajo blanco, focaccia a la parrilla, stracciatella, espuma Bloody Mary

Mejillones y almejas – 14€

Marinera de sidra vasca, picatostes de pan, queso Ossau-Iraty

Calamar – 14€

Panceta de cerdo confitada, jugo verde, naranja amarga

Carpaccio de gamba blanca – 19€

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

# Platos Principales

Pasta Cavatelli

- Medio bogavante, bisque, tomate confitado (según disponibilidad) – 36€
- Vegetariano, crema de hierbas, parmesano, rúcula – 21€

Rape BBQ – 23€

Alcachofa barigoule, acelga, stracciatella, emulsión de haddock y curry verde

Chuck Flap Angus BBQ (180g de aguja marmoleada) – 32€

Berenjena frita, condimento de almendra y oporto, yogur vasco con ajo confitado

## Postres

Tabla de quesos – 18€ / 10€ por persona  
Condimentos de temporada

Cheesecake vasco – 10€  
Haba tonka, limón confitado

Geranio – 10€  
Sandía confitada al Campari, crema de vainilla

Hoja de cassis – 10€  
Minestrone de frutos rojos, apio, aceite de oliva

Pellets soufflé – 10€  
Crema praliné, caramelo de mantequilla salada

Helados y sorbetes caseros (1 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.