

ENTRANTES O PARA COMPARTIR

CROQUETA DE TAPIOCA CON PARMESANO — 8€

Ajo Negro, Chimichurri

ENSALADA DE PULPO — 12€

Ajo Blanco, Jalapeños en Vinagre

FOIE GRAS MI-CUIT CASERO — 17€

Mermelada de Pimiento Vegetal

JAMÓN CEBO IBÉRICO — 18€

Aceite de Oliva Cantaria

TOMATE CONFITADO — 14€

Pan Bouchiar, Stracciatella, Anchoas de Getaria

BUÑUELO DE MANITA DE CERDO — 14€

Harissa de Pimiento de Espelette, Tomate, Salsa de Pimienta

PIMIENTO VERDE — 14€

Ricotta de Hierbas, Crema de Tahini, Aceite de Pimiento de Espelette, Shiso

PANI PURI — 12€

Sopa de Pescado al Azafrán, Alioli, Anguila Ahumada, Patata

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA — 19€

Ajo Confitado al Jerez, Mayonesa de Wasabi

PLATOS

BERENJENA AL MISO — 21€

Jugo Vegetal, Rebozuelo, Condimento de Hierbas

PAVÉ DE ATÚN ROJO — 27€

Salsa Vadouvan, Cogollo, Patata Paja, Condimento XO

CHUCK FLAP DE ANGUS BBQ (Corte marmoleado de aguja, 200 g) — 32€

Maíz, Yogur Vasco, Aceituna, Rebozuelos, Farofa

ENSALADA — suplemento +4€

POMME DARPHIN — suplemento +4€

MANTEQUILLA DE ALGAS — suplemento +4€

Nuestros platos pueden adaptarse a una versión vegetariana bajo petición.

PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS — 13€

No dude en pedir el menú infantil. Estaremos encantados de presentarles las opciones propuestas por el chef.

Sirope y una bola de helado incluidos.

POSTRES

TABLA DE QUESOS — 18€ / 10€ por persona
Membrillo

CHEESECAKE VASCO — 10€
Haba Tonka, Condimento de Kumquat

HIGO — 10€
Sorbete de Higo y Oporto, Crema Fontainebleau, Hoja de Higuera, Vinagre de Sakura, Merengue de Hibisco

CHOCOLATE — 10€
Sorbete de Cacao, Espuma de Chocolate Caliente, Praliné, Cookie, Mezcal

HELADOS Y SORBETES CASEROS (1 bola) — 3,50€