

## PICOTEO • TAPAS

Foie Mi-Cuit en Cocotte con Compota de Reineta a la Vainilla y Gelée de Frutos Rojos	20,00 €
Foie Gras Mi-Cuit en Cocotte avec Compote de Pomme et Gelée de Frutis Rouges	
Foie “Mi Cuit” in Cocotte with Apple Compote and Red Fruits Gellé	
Salmón Marinado en Casa con Muselina de Limón y Encurtidos	15,00 €
Saumon Mariné à la Maison avec Mousseline au Citron et aux Cornichons	
Homemade Salmon Marinated with Lemon Mousseline and Pickless	
Croquetas Ibéricas con Leche Fresca del Monte Igueldo	12,00 €
Croquettes Ibériques au Lait Frais du Mont Igueldo	
Iberian Croquettes with Mont Igueldo Fresh Milk	
Anchoas del Cantábrico en Arbequina con Verduras Asadas y Tomillo Fresco	17,00 €
Anchois du Golfe de Gascogne, Légumes Grillés et Thym Frais	
Anchovies from the Cantabrian Coast with Roasted Vegetables and Fresh Thyme	
Quesos de Baserri con Membrillo, Nuez de Pecán y Uvas al Champagne	16,00 €
Fromages de Baserri et Pâte de Pomme, Noix de Pécan et Raisins aux Champagne	
Baserri Cheeses with Quince Jelly, Pecan Nuts and Champagne Grapes	
Jamón de Bellota con Tostas de Tomate de Colgar	27,00 €
Jambon de Gland et Toast avec “Tomate de Colgar”	
Iberian Ham with “Tomato de Colgar” Toasts	

## HUERTO • POTAGER • VEGETABLES

Ensalada de la Época al Estilo Waldorf con Idiazabal y Uvas Pasas	12,00 €
Salade de Saison en Style Waldorf avec Fromage Idiazábal et Raisins	
Waldorf Style Salad with Idiazabal Cheese and Raisins	
Quiche Vegetal con Ensalada de Berros, Gorgonzola y Jugo de Remolacha	12,00 €
Quiche aux Légumes avec Salade de Cressons, Gorgonzola et Jus de Betterave	
Vegetable Quiche with Gorgonzola Watercress Salad and Beet Juice	

IVA INCLUIDO  
TAXE INCLUS  
TAX INCLUDED

## SNACKS

Huevo Benedictine con Langostinos Cocidos y Salsa Bearnesa acompañado de Brotes Tiernos	15,00 €
Oeuf Bénédicte avec Crevettes Cuites et Sauce Béarnaise accompagné de Pousses Tendres	
Benedictine Egg with Cooked Prawns and Béarnaise Sauce accompanied by Tender Shoots	
Canelones Gratén de Pollo Lumagorri y Foie con Salsa Bechamel Ligeramente Trufada	18,00 €
Cannelloni Gratiné de Poulet et de Foie, Sauce Béchamel Légèrement Truffée	
Cannelloni Gratin of Chicken Lumagorri and Foie, with Bechamel Sauce Slightly Truffled	
Burguer de Solomillo con Pimientos de Piquillo, Hongos Salteados y Rúcula	17,00 €
Burguer de Faux-Filet aux Poivrons de Piquillo, Champignons Sautés et Roquette	
Sirloin Burguer with Piquillo Peppers, Sautéed Mushrooms and Arugula	
Steak Tartar en Talos Artesanos, Crema de Yema Picante y Encurtidos	17,00 €
Steak Tartar dans le "Basque Talo" Artisanal, Crème de Jaune d'oeuf Épicée et Cornichons	
Steak Tartar in "Basque Talo", Spicy Egg Yolk Cream and Pickles	
Magret de Pato 56° con Mazorquitas Glaseadas y Salsa de Ciruelas Pasas	16,00 €
Magret de Canard aux Petits épis de Maïs Glacés à la Sauce aux Pruneaux	
Duck Breast with Glazed Maize Cobs and Prune Sauce	

## POSTRES • DESSERTS

Crepe Madame Aimée con Salsa Baltazar, Grosellas y Helado de Caramelo Salado	9,00 €
Crêpe Madame Aimée à la Sauce Balthazar et Glace au Caramel Salé	
Crepe Madame Aimée with Balthazar Sauce and Salted Caramel Ice Cream	
Bavaroise de Naranja Sanguina, Kumquats Confitados y Láminas Doradas de Chocolate	9,00 €
Bavarois à l'Orange Sanguine, Kumquats Confits et Lamelles de Chocolat Dorées	
Blood Orange Bavaroise, Candied Kumquats and Golden Chocolate Slices	
Savarín Euskaldun con Pacharán, Helado de Almendras y Glaseado de Arándanos	9,00 €
Savarin Euskaldun à la Liqueur de Prunelles, Glace aux Amandes et Myrtilles Glacées	
Savarin Euskaldun with Pacharan, Almond Ice Cream and Blueberry Glaze	

IVA INCLUIDO  
TAXE INCLUS  
TAX INCLUDED