MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos de cocina vasca

SALPICÓN DE BOGAVANTE

con gazpacho de su coral

ARROZ NEGRO DE TXIPIRON

con emulsión de piparra

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA

con almejas y kokotxas

TACO DE CHULETA A LA BRASA

pimientos del piquillo asados y patatas fritas caseras

TORRIJA DE BRIOCHE A LA SARTÉN

empapada en crema de vainilla al ron

75€ Bebida no incluida Se sirve por mesa completa

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA con tostas de tomate de colgar	33€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO en arbequina con mantequilla ahumada especiada	23€
FOIE MI-CUIT HECHO EN CASA, crema de reineta con vainilla y esferas de oporto, acompañado de tostas de pan de maíz	24€

ENTRANTES

SALPICÓN DE BOGAVANTE con gazpacho de su coral	35€
SOPA DE PESCADO A LA DONOSTIARRA	20€
TOMATE DE CASERÍO LAMINADO CON CREMA DE AJOBLANCO y almendras tostadas	20€
VIEIRAS A LA PLANCHA con salsa de vermouth blanco, aceite de cebollino y crujiente de puerros	30€
ARROZ NEGRO DE TXIPIRON con emulsión de piparra	24€
VERDURAS DE TEMPORADA	20€
NUESTRO TXANGURRO A LA DONOSTIARRA con crujiente de trigo	27€
CANELÓN CRUJIENTE DE PATO, salsa de aio	23€

PESCADOS Y CARNES

RODABALLO A LA PARRILLA verduras salteadas y demi-glacé de sus espinas	27€
LUBINA A LA PLANCHA sobre crema de almejas y tirabeques salteados	28€
RAPE A LA PARRILLA sobre patata con emulsión de su jugo	27€
MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA con almejas y kokotxas	27€
SOLOMILLO A LA PARRILLA Terrina de patata y berenjena	29€
CORDERO ASADO con crema de coliflor, reducción de su jugo y verduras glaseadas	29€
COCHINILLO EUSKAL TXERRI a baja temperatura, crema de calabaza ahumada y reducción de su jugo	29€
CHULETA A LA BRASA (1 kg. 2 personas)	68€
Pimientos del piquillo asados	10€
Patatas fritas caseras	8€
Ensalada de lechuga y cebolla	7€

POSTRES

TARTA DE QUESO con leche del Monte Igueldo, queso de Idiazábal ahumado y crema de membrillo	10€
NUESTRO CHOCOLATE EN TEXTURAS	10€
SOPA FRIA DE FRESAS MACERADAS EN LIMA Y VAINILLA con frutas de temporada	10€
MAMIA con helado de caramelo salado y nueces garrapiñadas	10€
TORRIJA DE BRIOCHE A LA SARTÉN empapada en crema de vainilla al ron	10€
PANTXINETA CASERA con helado de vainilla	10€
DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE BASERRI (Idiazábal, Iraty, Roncal y Urdiña)	18€

con dulce de manzana y nueces

MENÚS VEGANOS Y VEGETARIANOS

Por favor, consulte con el personal el listado de alérgenos de cada uno de los platos de la carta. I 10% IVA incluido

Disponemos a petición de nuestros clientes de platos veganos y vegetarianos.