

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Aperitivo -

Carpaccio de Esturión Negro con Ajoblanco Trufado,
Matices de Almendra Cruda, Coronado con Caviar Oscietra y Pan de Centeno

Raviolis de Sepia Sangochada sobre Guiso a lo Pelayo,
Regados con Crema Negra al Brandy y Yema de Huevo Curada

Lubina Brava al Vapor con Verduras Salteadas
y Langostinos, terminada con Sabayón Espumoso de Puerros y Pimienta

Solomillo de Vaca Madurada, con Puré de Boniato al Curry, Patata al Horno y Salsa de Oporto

Sopa Fría de Fresas Maceradas en Lima y Vainilla con Frutas de Temporada y Helado de Pistacho

Tarta de Queso y Gorgonzola con Leche Fresca del Monte Igueldo,
Frutas del Bosque y Helado de Turrón Suprem

Petit Fours

65,00 €
(I.V.A 10% incluido)
Bebida no incluida

ENTRANTES

Láminas de Vieira Maceradas en Cítricos sobre Causa de Patata Limeña, Brotes Tiernos de Cilantro, Cebolla Morada y Mayonesa de Ajíes ligeramente Picantes	18,00 €
Carpaccio de Esturión Negro con Ajoblanco Trufado, Matices de Almendra Cruda, Coronado con Caviar Oscietra y Pan de Centeno	22,00 €
Lingote Brillante de Foie Mi-Cuit y Piñones acompañado de Mermelada de Naranjas, Crumble Salado de Cardamomo y Frutos Rojos	18,00 €
Vichyssoise de Espárrago Blanco con Semillas de Chía, Uva Blanca y Brotes de Mostaza	16,00 €
Ensalada de Hojas Tiernas y Quinoa Real acompañada de Naranja, Aguacate y Manzana con aliño de Tomate Seco y Ricotta	16,00 €
Txangurro a la Donostiarra Tradicional con Crujiente de Panko y Crema de Marisco	20,00 €
Morcillitas de Orio acompañadas de Habitas Pochadas con Cebolla de Zalla al Oloroso y Pimientos del Piquillo	18,00 €
Raviolis de Sepia Sangochada sobre Guiso a lo Pelayo, regados con Crema Negra al Brandy y Yema de Huevo Tibia	18,00 €
Sopa de Pescado de Roca con sus Sacramentos. Txipiron, Gamba y Rape	16,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina Brava al Vapor con Verduras Salteadas y Langostinos, terminada con Sabayón Espumoso de Puerros y Pimienta	25,00 €
Merluza del Cantábrico a la Plancha con Guiso de Begi Haundi y Gambón, Salsa Aireada de Jerez y Camisa Crujiente de Sésamo Negro	24,00 €
Rodaballo Salvaje a la Lumbre con Almejas Marinera y Patata Asada	27,00 €
Lomo de Rape a la Brasa, acompañado de Estofado de Alubia Arrocina con Navajas y Gamba Roja	26,00 €

ARROZ

Arroz Albufera de Txipirón, Rape y Langostinos con Alioli de Limón (2 pax)	25,00 €/rac
Arroz Levantino de Verduras y Setas con Aroma de Tomillo y Sarmiento (2 pax)	23,00 €/rac
Arroz Meloso de Bogavante con Caldo de Ñora y Azafrán (2 pax)	32,00 €/rac

VIANDAS

Presa Ibérica a la Brasa con Perillas de San Juan en Almíbar de Txacolí y Salsa Ponzu	22,00 €
Solomillo de Vaca Madurada, con Puré de Boniato al Curry, Patata al Horno y Salsa de Oporto	24,00 €
Paletilla Lechal Asada a 72º con Pebrella y Tomillo, Puré Cremoso de Tupinambo y Salsa reducida de Ajo Asado	25,00 €
Chuleta de Vaca Envejecida a la Parrilla con Pimientos de Gernika y Patata Francesa a la Provenzal 800 gr - 42,00 €	

DULCES

Torrija de Brioche a la Sartén, empapada en Crema de Vainilla al Ron y Helado de Café de Etiopía	8,50 €
Tarta de Queso y Gorgonzola con Leche Fresca del Monte Igueldo, Frutas del Bosque y Helado de Turrón Suprem	8,50 €
Lingote de Chocolate Aromatizado con Especies sobre Sopa de Bourbon y Helado de Maracuyá Imperial Blue Elephant	8,50 €
Pastel del Limón y Merengue Tostado, acompañado de Mermelada de Cerezas de Temporada y Helado de Ruibarbo	8,50 €
Sopa Fría de Fresas Maceradas en Lima y Vainilla con Frutas de Temporada y Helado de Pistacho	8,00 €
Selección de Helados y Sorbetes con Tejas de Tolosa	8,00 €

Reglamento Núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Por favor, consulte con el personal el listado de alérgenos de cada uno de los platos de la carta. | 10% IVA incluido