

MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos de cocina vasca

LINGOTE BRILLANTE DE FOIE MI-CUIT Y PIÑONES TOSTADOS
acompañado de mermelada de naranjas y especias, crumble salado de cardamomo
y tostas de pan de centeno

VIEIRAS A LA PLANCHA

con salsa de vermouth blanco, aceite de cebollino y crujiente de puerros

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA

guiso de begi haundi y gambón, camisa crujiente de gamba

TACO DE CHULETA A LA BRASA

pimientos del piquillo asados y patatas fritas caseras

MAMIA

con helado de caramelo salado y nueces garrapiñadas

75 €

Bebida no incluida
Se sirve por mesa completa

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

con tostas de tomate de colgar

32 €

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

en arbequina con mantequilla ahumada especiada

22 €

LINGOTE BRILLANTE DE FOIE MI-CUIT Y PIÑONES TOSTADOS

acompañado de mermelada de naranjas y especias,
crumble salado de cardamomo y tostas de pan de centeno

22 €

ENTRANTES

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO

con vinagreta de cítricos

23 €

GUISO DE POCHAS DE TEMPORADA CON BERBERECHOS

21 €

SOPA DE PESCADO A LA DONOSTIARRA

20 €

FOIE FRESCO A LA PLANCHA

sobre mermelada de cebolla y crujiente de maíz

29 €

VIEIRAS A LA PLANCHA

con salsa de vermouth blanco, aceite de cebollino y crujiente de puerros

30 €

RAVIOLI DE CENTOLLO

con crema de marisco

27 €

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 €

MERLUZA DEL CANTABRICO A LA PLANCHA

guiso de begi haundi y gambón, camisa crujiente de gamba

27 €

SOLOMILLO A LA PARRILLA,

puré de patata trufada y pimientos de Gernika

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 y frutos rojos

10 €

NUESTRO CHOCOLATE EN TEXTURAS

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 €

MANZANA ASADA RELLENA DE CREMA AL RON

y crumble de vainilla

10 €

DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE BASERRI

con dulce de manzana y nueces

16 €

MENUS VEGANOS Y VEGETARIANOS

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