

GRAN MENÚ GASTRONÓMICO

Sopa de gambas, puerro, coco y azafrán

Arroz frito, caramelo de limón y papada de cerdo

Gazpacho blanco, huevos de codorniz, tapenade y almendra tierna

Caballa marinada, pan de yogurt, coliflor y shiso

Calamar y espinacas salteados con mantequilla roja, cacahuete y limón

Cigalas a la plancha en hojas de lechuga y sabores de oriente

Lasaña de pato, pistachos, cardamomo y suero de Idiazabal

Lenguado, con boniato mortero y jugo de su espina

Costilla de cerdo blanco, lacada con salsa barbacoa y cebolleta tierna

Selección de quesos de nuestra tabla

Fresas, crema de albahaca, coco y azafrán

Rábano Daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión

Chocolate Guanaja 70%, parmesano, quinoa y toffee

PETIT FOURS

185€

Sólo se sirve a mesa completa . Incluye el servicio de pan y mantequilla

MARIDAJE DE VINOS 115 €

MARIDAJE DE VINOS ESPAÑOLES 115 €

Precio por persona, IVA incluido / No incluidos aperitivos previos ni digestivos

Sólo se sirve un tipo de maridaje por mesa

TABLA DE QUESOS	41€
PAN CON ACEITE	8 €
SERVICIO DE AGUA	4 €
POSTRES	24€

CABALLA MARINADA

pan de yogurt, coliflor y hojas de shiso

46€

SETAS ESCABECHADAS

costilla de buey y boniato especiado

50€

POLLO DE CORRAL

con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo

48€

RAVIOLI DE RICOTTA AHUMADA

con el caviar "Petrossian, Alverta Imperial"

75€

GAMBA ROJA

flambeada con whisky, cebolleta tierna y consomé de su cabeza

52€

CIGALAS A LA PLANCHA

en hojas de lechuga y sabores de oriente

58€

CALAMAR Y ESPINACAS SALTEADOS

mantequilla roja, cacahuete y limón

50€

SETAS DE OTOÑO

salteadas con bacalao y aceituna

49€

ALCACHOFAS

avellana, yema de huevo y trufa blanca

78€

IVA incluido



RODABALLO

a la plancha, ahumado con sarmientos, ñoras y salsifí 59€

LENGUADO

con boniato mortero y jugo de su espina 58€

SALMONETES

huevos estrellados, migas y el aceite de pimentón 56€

LUBINA

gajos de tomate confitados, pimiento rojo, avellana y sésamo 58€

BESUGO

vino tinto, remolacha, cacao y pimienta negra 57€

JARRETE

(Larga Cocción) de ternera blanca con puré de patatas 55€
(Mín. 2 personas, precio por persona)

CARRÉ DE COCHINILLO

asado al momento al aroma de tomillo 54€

COSTILLA DE CERDO BLANCO

hinojo, ajo-limón y salsa barbacoa 52€

CABRITO

calabaza asada, avellana y ajo negro 56€

PICHÓN

deshuesado, con la yema pasteurizada y su jugo 55€

LASAÑA DE PATO

pistachos, cardamomo y suero de Idiazabal 53€

