



## Menú Degustación

### Entrantes

Talo de tomate  
*Basque style corn tortilla with tomato*

Cuajada de foie y Citronela  
*Foie curds and Citronella*

Vieira marinada y granizado marino  
*Marinated scallop and marine granita*

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo  
*Farmhouse egg yolk on wheat stew*

Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa  
*Hake in tempura and roasted bell pepper juice*

### Principal

Presa ahumada con pure de patatas  
*Smoked iberian pork with mashed potatoes*

### Postre

Goxua y helado de caramelo  
*Crème brûlée and caramel ice-cream*

*Servicio Pan, aceite y agua mineral*

### Precio

**46€**

10% iva incluido

Contacta con el personal de servicio para más información sobre el menú,  
ingredientes o intolerancias.