



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
Creme brulee 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.