

CARTA



PARA COMENZAR

20,00€

“Galletas de langostinos” crujientes,
crema de aguacate, brotes y
vinagreta de anchoas.

**Risotto de Vieiras,
jugo de ajos rostizados y cebolla negra.**
Elaboración tradicional de un Risotto,
terminado fuera del fuego con Mascarpone
e Idiazabal.

Ravioli de verduras asadas.
Pasta fina a base de trigo, rellena de
verduras de temporada a la parrilla.

Bonito, amaranto y miel...
Lomo de Bonito en su punto, amaranto,
miel y mostazas.

Carabinero 65°C,
crema de Sopako y guisado de Ibérico.
(Suplemento de 3,00€)

DEL MAR

25,00€

Merluza de anzuelo, berberechos y
nuestra interpretación de la Salsa Verde....
Muy nuestra!

Bacalao, yuka y piperrada,
acompañado de su sal de gambas.

Bogavante a la cazuela.
Nuestra receta tradicional.
(Suplemento de 4,00€)

DE LA TIERRA

28,00€

Taco de Buey a la brasa,
semillas y trufa.

**Paletilla de Cordero marinada,
asada y deshuesada.**
tubérculos glaseados y mostazas.

**Carrillera de cerdo Ibérico, salsa de ostras
y Shikinbushi ahumado.**
Carrillera de cerdo Ibérico: textura firme,
sabor intenso...

PARA TERMINAR

11,00€

Nuestra torrija de pan brioche, yema
caramelizada y su helado.

Cuajada al momento
con crujiente de miel.

“Carrot cake” y poroso de namelaka.
Namelaka: crema de chocolate blanco
tostado a 135°C.

Cinco hojas de chocolate (70%),
frambuesa y helado de cacao amargo.

**Raspado de piña, piña asada y
crema de coco.**
Raspado: hielo de ron rallado de forma
artesanal mexicana, aromatizado con
jarabe de piña.