

HASTEKO

20,00€

“Otarainska galleta” kurruskariak,
aguakate-krema, kimuak eta antxoadun
ozpin-olioa.

**Bieira Risottoa, baratxuri txigortuen
saltsa eta tipula beltza.**

Ohiko erara eginiko risottoa, sutik
kanpora bukatua Maskarpone eta
Idiazabal gaztekin.

Barazki erreen rabiolia.

Garizko pasta fina, sasoiko barazki
erreez betea.

Atuna, amarantoa, ezta...

Atuna bere puntuan, amarantoa,
ezta eta ziapeak.

Izkiratzarra 65°C,

Zopako-krema eta Iberiko gisatua.
(Gehigarria 3,00€)

ITSASKIAK

25,00€

Amuko legatza,
berberetxoak eta saltsa berdearen gure
interpretazioa...
Oso gurea!

Bakailaoa, juca eta piperrada,
ganba-gatzarekin.

Abakandoa kazolan,
gure errezeta tradizionala.
(Gehigarria 4,00€)

LURREKOAK

28,00€

Idi-takoa brasan,
hazi eta trufarekin.

**Arkume-besoa marinatuta, errea
eta hezurgabetua.**
Tuberkulo glaseatuak eta ziapeak.

**Txerri Iberikoaren masailak, ostra-saltsa
eta Shinkinbushi ketua.**

Txerri Iberikoaren masailak:
testura tinkoa, zapore intentsoa...

AMAITZEKO

11,00€

Brioche ogiz eginiko gure ogi-torradak,
gorringo karamelatuarekin eta bere
izozkiarekin.

Momentuan eginiko mamia,
ezti kurruskariarekin.

“Carrot cake” eta namelaka-porotsua.
Namelaka: txokolate zuriaren krema,
135°C-tan txigortua.

Txokolatezko bost xafla (70%),
mugurdia eta kakao mikatzaren izozkia.

**Anana arraspatua, anana errea
eta koko-krema.**

Arraspatua: mexicana modu
artisauan arraspatutako ron-izotza,
anana-jarabearekin aromatizatua.