

MENÚ DEGUSTACIÓN 70

MENÚ PARA MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA

APERITIVO

Txistorra Lekumberri
Tigre del norte¹⁻²⁻⁵

Taco mexicano de atún rojo marinado con soja y mayonesa de chipotle⁷⁻⁶

INDIVIDUAL

Ensalada crujiente de cigalas y gamba de cristal
con vinagreta de tomate y albahaca¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸
Potito de hongos, foie, parmentier y huevo¹⁻²⁻⁵

PESCADOS A ELEGIR

Arroz meloso con almejas en salsa verde¹⁻⁷⁻⁸

o

Vieiras con crema trufada, puerros confitados y velo de papada²⁻⁸

CARNES A ELEGIR

Solomillo de vaca gratinado con setas de monte,
queso gorgonzola, queso suave y su jugo²

o

Carré de cordero estilo provenzal con puré de pochas y jugo al romero¹⁻²⁻³

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada¹⁻²⁻⁵, suspiro de grosella¹⁻²⁻³⁻⁵, tarta de queso¹⁻²⁻⁵ y helado de yogurt

PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

· VINOS A ELEGIR ·

1 botella por cada dos 2pax

Rosado Mediodía Inurrieta
Blanco Orchidea Cuvée
Tinto Altos de Inurrieta
Blanco la charla verdejo
Tinto Viña Pomal selección 500

70€

(IVA incluido)

OPCIÓN DE MARIDAJE 82€

Deguste nuestro menú acompañando cada plato con una selección de vinos elegido por nuestro sumiller



¹Gluten



²Lácteo



³Frutos Secos



⁴Crustáceos



⁵Huevo



⁶Soja



⁷Pescado



⁸Moluscos



⁹Mostaza

Consulta con nuestro personal los alérgenos de nuestros platos