



## Carta de Temporada

## Sasoiko karta

## Menu de Saison

## Seasonal Menu

### Entrantes

Sopa texturizada de PESCADOS y tian de verduras y pescados	17 €
Ensalada de BOGAVANTE, crema de aguacate y mahonesa de curry rojo	26 €
Tarrina de FOIE al caramelo de arándanos, tierra de frutos secos y toques de manzana	17 €
Arroz meloso de CARABINERO	19 €
Mini HORTALIZAS salteadas, cremoso de chirivías y caldo de jamón ibérico	17 €
ALCACHOFAS confitadas y cremoso de cebolla morada y sopa de ajo texturizada	19 €
Arroz caldoso de BOGAVANTE (Mínimo 2 pax. Reserva 24 horas de antelación)	26 €/pax.

### Pescados

SALMÓN confitado sobre crema de curry y coco, berenjenas asadas y espumoso de chimichurri	19 €
MERLUZA confitada, cremoso de jalapeño asado y tagliatelle de calabacín	20 €
RAPE a la plancha y emulsión de bilbaína	22 €
PULPO a la brasa, reducción de granada y crema trufada	20 €
Centro de BACALAO confitado, cremoso de hongos y pilpil	19 €
Lomo de LUBINA asado, cus-cús de txangurro y tikka masala	24 €

### Carnes

CARRILLERA de lechal, setas del día y teriyaki	18 €
RABO DE BUEY deshuesado, guisado de manera tradicional	19 €
Lomo bajo de TERNERA y cremoso de pimientos	19 €
Falda de TERNERA asada a 64°, boniato y setas del día	19 €
TOURNEDÓ de vacuno mayor y pimientos asados al eucalipto y crema de patata	23 €
Tarrina de COCHINILLO y glaseado gelée de cebolletas y manzana	23 €

### Postres

Pastel de CHOCOLATE, crema de castañas y espumoso de pistachos	7 €
Pastel de QUESO al horno y helado de polen	7 €
Tatín de MANZANA y helado de leche del día	7 €
ARROZ CON LECHE caramelizado con un toque de chocolate blanco	7 €
Espumoso de YOGURT griego, sorbete de manzana ácida y crumble de galleta	7 €
Sopa tropical, MANGO fresco, lima helada y curry rojo	7 €

### Lehen platerak

ARRAINEN zopa testurizatua barazki eta arrain tianarekin	17 €
ABAKANDO entsalada, ahuakate krema eta curry gorriko maionesarekin	26 €
FOIE terrina ahabia karameluarekin, fruitu lehorreko lurrarekin eta sagar ukituekin	17 €
IZKIRATZAR arroz melenga	19 €
BARAZKI txiki salteatuak, txiribi krema eta urdaiazpiko iberikoko saldarekin	17 €
ORBURU konfitatuak tipula more krema eta baratxuri zopa testurizatuarekin	19 €
ABAKANDO arroz saldatsua (gutxienez, 2 lagunentzat, eskatu 24 ordu lehenago)	26 € lag.

### Arrainak

IZOKIN konfitatua curry eta koko saltsa gainean, alberjina errea eta tximiturriarekin	19 €
LEGATZ konfitatua, jalapeño erre krema eta kuiatxo tagliatellearekin	20 €
ZAPOA plantxan Bilboko erako emulsioarekin	22 €
OLAGARROA txingarretan erreta, granada-erredukzio eta krema trufatuarekin	20 €
BAKAILAO mami konfitatua, onddo krema eta pilpilarekin	19 €
LUPIA solomo errea, txangurro kuskusa eta tikka masalarekin	24 €

### Haragiak

Esneko arkumearen MASAILA, bok choy salteatua eta teriyakiarekin	18 €
IDI ISATS hezugabea, betiko eran egosia	19 €
TXAHALAREN atzeko solomoa piper kremarekin	19 €
TXAHALKI hegala 64°-tan errea, batata eta eguneko perretxikoekin	19 €
Behi-azienda larrien TOURNEDOA eukaliptoan erretako piperrak eta patata kremarekin	23 €
TXERRIKUME terrina, tipuleta eta sagar gelée glasatuarekin	23 €

### Postreak

TXOKOLATE pastela, gaztaina krema eta pistatxo apardunarekin	7 €
GAZTA pastela labean errea eta lore-hauts izozkiarekin	7 €
SAGAR tatina eta eguneko esne izozkiarekin	7 €
ARROZ-ESNE karamelatua txokolate zurizko ukituarekin	7 €
Apardun JOGURTA greziar erara, sagar gazi sorbetea eta galleta crumblearekin	7 €
Zopa tropikala, MANGO freskoa, lima izotzia eta curry gorriarekin	7 €

### Les Entrées

Soupe texturée aux POISSONS et tian de légumes et poissons	17 €
Salade de HOMARD, crème d'avocat et mayonnaise au curry rouge	26 €
Terrine de FOIE GRAS au caramel de myrtilles, terre de fruits secs et touches de pomme	17 €
Riz moelleux au GAMBON ÉCARLATE	19 €
Mini-LÉGUMES sautés, crémeux de panais et bouillon de jambon ibérique	17 €
ARTICHAUTS confits, crémeux d'oignon rouge et soupe à l'ail texturée	19 €
Riz au bouillon de HOMARD (2 personnes minimum. À réserver 24 heures à l'avance)	26 € par personne.

### Les Poissons

SAUMON confit sur crème de curry et noix de coco, aubergines grillées et chimichurri mousseux	19 €
MERLU confit, crémeux de piment jalapeno grillé et tagliatelle de courgettes	20 €
LOTTE grillée et émulsion d'aillade au style de Bilbao	22 €
POULPE braisé, réduction de grenade et crème truffée	20 €
Cœur de MORUE confite, crémeux de champignons et pil-pil	19 €
Filet de BAR grillé, couscous de txangurro (araignée de mer) et sauce tikka masala	24 €

### Les Viandes

JOUE d'agneau de lait, bok choy sauté et teriyaki	18 €
QUEUE DE BŒUF désossée, mijotée à la manière traditionnelle	19 €
Faux-filet de VEAU et crémeux de poivrons	19 €
Flanchet de VEAU grillé à 64 degrés, patate douce et champignons du jour	19 €
TOURNEDOS de gros bovin, poivrons grillés à l'eucalyptus et crème de pomme de terre	23 €
Terrine de COCHON DE LAIT et glaçage à la gelée de ciboulette et pomm	23 €

### Les Desserts

Gâteau au CHOCOLAT, crème de châtaignes et mousse de pistaches	7 €
Gâteau au FROMAGE au four et glace au pollen	7 €
Tarte Tatin aux POMMES et glace au lait du jour	7 €
RIZ AU LAIT caramélisé avec une touche de chocolat blanc	7 €
Mousse au YAOURT grec, sorbet à la pomme acide et crumble de biscuits	7 €
Soupe tropicale, MANGUE fraîche, citron vert glacé et curry rouge	7 €

### Starters

Textured FISH soup and vegetable and fish tian	€17
LOBSTER salad, avocado cream and red curry mayonnaise	€26
FOIE terrine with caramelised cranberries, crushed nuts and apple accents	€17
Creamy SCARLET SHRIMP rice	€19
Sautéed mini VEGETABLES, creamy parsnip and Iberian ham broth	€17
Candied ARTICHOKEs, creamy red onions and textured garlic soup	€19
LOBSTER in rice broth (minimum 2 people; reserve 24 hours in advance)	€26 per person

### Fish

SALMON comfit over a coconut curry cream, roasted aubergines and foamy chimichurri sauce	€19
HAKE comfit, roasted jalapeño cream and courgette tagliatelle	€20
Grilled MONKFISH and "Bilbaina" emulsion	€22
Grilled OCTOPUS, reduced pomegranate and truffled cream	€20
COD centre cut comfit, creamy mushrooms and pilpil	€19
Roasted SEA BASS fillet, txangurro crab couscous and tikka masala	€24

### Meat

Suckling lamb CHEEKS, sautéed bok choy and teriyaki sauce	€18
Traditionally roasted boneless OXTAIL	€19
BEEF topside and creamy peppers	€19
BEEF flank roasted at 64 °C, sweet potatoes and fresh mushrooms	€19
Beef TOURNEDO, eucalyptus-infused roasted peppers and creamy potatoes	€23
SUCKLING PIG terrine and glazed scallions and apple gelée	€23

### Desserts

CHOCOLATE cake with chestnut cream and pistachio foam	€7
Baked CHEESECAKE and pollen ice-cream	€7
APPLE pie and fresh milk ice-cream	€7
Caramelised RICE PUDDING with a touch of white chocolate	€7
Frothy Greek YOGHURT with green apple sorbet and cookie crumble	€7
Tropical soup, fresh MANGO, frozen limes and red curry	€7