



Menü degustación

Dastatzeko menua/Sampling menu/Menu dégustation
FIN DE SEMANA - ASTEBURUA - WEEKEND

Tortillita de camarón, germinados y lágrimas de ajonegro

Shrimp tortilla and Tears of Black garlic



Crema de trigueros, cigalita a la brasa y aceite de naranja

Cream of green asparagus, grilled lobster and orange oil



Merluza asada con crema de coco y curry verde

Roasted hake with coconut cream and green curry



Tournedo de buey con crema de manzana y perigourdine de eucalipto

Tournedo of beef with apple cream and perigourdine of eucalyptus



Ruso de avellana y helado de leche del día

Russian hazelnut and milk ice cream of the day



Vino tinto crianza Arco Larrazuria (Bodegas Ibaiondo D.O.C.Rioja) / Agua Mineral 7 Café, Té ó Infusiones

Arco Larrazuria ardo beltz ondua (Ibaiondo Upeltegiak, Errioxa J.D.) / Ur minerala / Kafea, Tea edo Infusioak
Arco Larrazuria crianza red wine (Ibaiondo Winery P.D.O. Rioja) / Mineral water / Coffee, Tea or Herbal infusions
Vin rouge élevage Arco Larrazuria (Chais Ibaiondo A.O.C. Rioja) / Eau Minérale / Café, Thé ou Tisanes

48 €

10% de I.V.A. incluido / % 10 BEZ barne / 10% VAT included / 10% TVA compris

Disponemos de Información en materia de alergias é intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) N°1169/2011.
Gure bezeroek eskura dezakete alergia eta elikagaiei intolerantziari buruzko informazioa: 1169/2011 Zuzentaraua (EB).
Information related to food allergies and intolerances is available for our clients: Regulation (EU) No.1169/2011.
Les renseignements en matière d'allergies et intolérances sont mis à la disposition de nos clients. Règlement (UE) N°1169/2011.