
















ENTRANTES

Crema de calabaza 16,00 € Crema de calabaza, manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato 	Brócoli asado 17,00 € Sobrebechamel de calabaza y crujiente de Idiazabal 
Antxoas de Santoña 19,00 € Ración de antxoas de Santoña con caviar de AOVE 	Jardín de verduritas 19,00 € Ajo blanco de lombarda y quinoa frita 
Ensalada de tomates 20,00 € Emulsión de albahaca, crema de burrata, granizado de agua de tomate y vinagreta de gilda 	Alcachofas a baja temperatura 21,00 € Velo de guancial, salsa de manitas de cerdo ibérico y mayonesa de azafrán 
Carpaccio de txuleta 22,00 € Carpaccio de txuleta madura y caviar de cítricos 	Croquetas caseras 15,00 € Jamón u hongos 
Tartar de solomillo y tuétano 23,00 € Mayonesa trufada y chips de patata 	Jamón 100% bellota 29,00 € Pan cristal y tomate aliñado 

CAPRICHOS DEL MAR

Gambas flambeadas 27,00 € Con vinagreta de tomate, crujiente de tempura y mermelada de naranja amarga 	Pulpo a la llama 31,00 € Pulpo a la llama con aceite ahumado, espuma de patata y alioli de ajo asado 
Caviar de Oscietra Royal 48,00 € Acompañado de blinis, mantequilla noisette, crema agria y yema curada 	

Alérgenos


 1. Soja	 5. Huevos	 9. Pescado	 13. Altramuces
 2. Mostaza	 6. Sésamo	 10. Crustáceos	 14. Azufre y sulfitos
 3. Moluscos	 7. Gluten	 11. Apio	 V. Disponible en versión vegana
 4. Lácteos	 8. Frutos de cáscara	 12. Cacahuetes	

ARROCES


Nuestros arroces se disfrutan en compañía.
Mínimo dos personas por arroz.
Precio por persona.


Arroz negro de pulpo y calamares Begi haundi 26,00 €
 Con alioli de ajo asado



Arroz de Txuleta de vaca premium 28,00 €
 Trompetas de la muerte, alioli de ajo asado y yema curada


Arroz verde 24,00 €
 Acompañado de verduritas baby y alioli de ajo asado



PESCADOS

Taco de atún rojo 28,00 €
 Envoltura de pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi



Vieiras glaseadas 29,00 €
 Apio nabo, ponzu, caviar oscietra y manzana en osmosis


Rape con gamba roja de Huelva 29,00 €
 Con salsa de marisco y perlas cítricas


CARNES
















Presalada ibérica 25,00 €
 Demiglase de cerezas, causa limeña y chalotas glaseadas


Carrillera glaseada 26,00 €
 Parmentier trufado, escalope de foie y jugo de carrillera


Solomillo de ternera 28,00 €
 Sobre parmentier de pimienta y su jugo


Txuleta simental Premium 68,00 €/Kg
 *Patatas fritas y pimientos de padrón 9€
 *Ensalada verde y cebolla 7 €

Alérgenos

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  1. Soja |  5. Huevos |  9. Pescado |  13. Altramuces |
|  2. Mostaza |  6. Sésamo |  10. Crustáceos |  14. Azufre y sulfitos |
|  3. Moluscos |  7. Gluten |  11. Apio |  V. Disponible en versión vegana |
|  4. Lácteos |  8. Frutos de cáscara |  12. Cacahuetes | |

POSTRES

Torrija brioche caramelizada 9,00 €

Crumble de almendra y helado artesano de limón y hierbabuena *Izozkiak Ubera*



Ying-Yang 11,00 €

Semiesfera de chocolate blanco y cítricos - semiesfera de chocolate y avellana



Tosta de manzana 11,00 €

Crema de quesos dulce y helado artesano de vainilla de Madagascar *Izozkiak Ubera*



Chutney de Piña 8,00 €

Con chile y helado artesano de mango *Izozkiak Ubera*



Tarta de queso 9,00 €

Con crujiente de almendra



Alérgenos



1. Soja



2. Mostaza



3. Moluscos



4. Lácteos



5. Huevos



6. Sésamo



7. Gluten



8. Frutos de cáscara



9. Pescado



10. Crustáceos



11. Apio



12. Cacahuetes



13. Altramuces



14. Azufre y sulfitos



V. Disponible en versión vegana