HAIZEA
RESTAURANTE

MENU DÉGUSTATION

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Mémoires d'anchois
Anchois de Santoña sur crème au café et "arête" d'encre

Croquette de txuleta fumée
avec voile de guanciale

Ceviche de Saint-Jacques flambé
avec leche de tigre à la mangue et pickles

Poireau basse température
crème de parmesan et airbag de porc

Turbot avec sauce beurre blanc
œufs de truite et coque

Côte cuite basse température
crème de patate douce

Tiramisù 2.0

72,00 €

Allergens

1.Soy
2.Mustard
3.Shellfish
4.Dairy
5.Eggs
6.Sesame
7.Gluten
8.Nuts
9.Fish
10.Crustaceans
11.Celery
12.Peanuts
13.Lupin
14.Sulphur and sulphites
V. Avaliable in vegan version

HAIZEA
RESTAURANTE

MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Arête
sur crème au café, courgettes et algue nori

Croquette de cèpes

Ceviche de tomate
et vinaigrette façon Gilda

Poireau cuit basse température
crème de parmesan

Artichauts cuit basse température
sauce romesco

Œuf cuit basse température
purée de pommes de terre truffée et champignons confits

Tiramisù 2.0

72,00 €

Allergens

- 1.Soy
- 2.Mustard
- 3.Shellfish
- 4.Dairy
- 5.Eggs
- 6.Sesame
- 7.Gluten
- 8.Nuts
- 9.Fish
- 10.Crustaceans
- 11.Celery
- 12.Peanuts
- 13.Lupin
- 14.Sulphur and sulphites
- V. Avaliable in vegan version