

La naturaleza es sabia, sólo hay que saber escucharla.
El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta de la
compra en la que recrearme. ¡Bienvenidos a casa!

Comenzaremos con nuestros aperitivos que varían en
función del tiempo y las estaciones del año, panes de
masa madre, corteza crujiente y miga alveolada.

Martin Perasategui.

Jamón ibérico de bellota
28

*Ensalada de tuétanos de verdura con marisco,
crema de lechuga de caserío y jugo yodado*
28

Ostra con pepino, fruta ácida, kefir y coco
18

*Vieira asada fundida en ibérico
sobre fondo marino al anís
y espuma de erizos de mar*
24

*Verduras naturales de temporada con
un toffee de mantequilla salada de guisantes*
22

*Huevo de caserío a baja temperatura con
crema templada de queso Idiazabal, habitas,
guisantes y setas de temporada*
18

Arroz cremoso con almejas, tuétano y pulpo
24

*Salmonetes con cristales de escamas comestibles,
rabo de cerdo ibérico, y un jugo de chocolate
blanco con algas*
30

*Rape asado al carbón sobre un velo de
carabinero, meloso de trigo y sepia y hoja
crujiente de chipirón*
30

*Kokotxas de bacalao con berberechos y jugo
espumoso de moluscos*
30

*Lomo de merluza asado a la parrilla sobre
una velouté de percebes, toques de café, pimienta
y curry*
30

*Solomillo "Luismi" asado a la brasa sobre lecho
de clorofila de acelgas y láminas de ibérico*
36,5

*Pichón hecho en asador con un hueso de
pasta fresca y crema de trufa*
36,5

Callos a la "manera tradicional"
25

*Paletilla de cordero lechal sobre un fondo
emulsionado de ajo asado, caviar de berenjena,
crumble de piñones, parmesano y albahaca*
36,5

*Tarta fina de hojaldre con manzana
y crema helada*
12

*Chocolate al horno con una crema helada de
caramelo y canela y sus posos crujientes*
12

*Velo de pistilos de azafrán con una mousse de
naranja y una crema helada de té earl grey*
12

*Postre de melón, limón, apio,
pepino, ginebra y menta*
12

*Selección de quesos del País que más
le gustan a Martín*
16