

# PATRI

Martin Berasategui.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Crema de sardinillas, encurtidos y alcaparra**

**La ensaladilla rusa de Martín**

**Croquetas de jamón de la Amona Gabriela Olazabal**

**Navajas abiertas con aliño Thai**

**Merluza frita con pimientos asados**

**Canelón de pato glaseado en el horno con salteado de setas**

**Torrija caramelizada a la antigua** con helado de leche tostada, limón confitado y sal de Añana

Viña Cantosán (Verdejo)

Viuda negra (Tempranillo)

Agua

Café

**55**

“La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento UE 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos vaya al final de la carta”.