

La naturaleza es sabia, solo 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

Martín Berasategui.

Jamón ibérico de bellota

32

Carpaccio de gamba roja sobre un fondo de crustáceos, tarama y crujiente de algas

32

Ostra al natural con perlas marinas, tartar, jugo de remolacha, citronelle y jengibre

23

Raviolis de pasta fresca rellenos de trufa negra, setas e ibéricos

26

Huevo de caserío con crema de queso, alcachofa, espárragos, trufa y papada ibérica

23

Risotto de hinojo, percebes y berberechos

23

Tembloroso de frutos del mar y plancton, salicornia y quisquilla

23

Kokotxas de merluza de anzuelo al pil pil

38

Lubina a la brasa reposada sobre una cama de espinacas trufadas, gelatina rota de centolla y espumoso de Champagne

38

Salmonete con cristales de escamas comestibles, perlitas de begi haundi y ravioli líquido de sus tintas

38

Solomillo "Luismi" asado a la brasa con patata monalisa, ragoût de mollejas y espuma cremosa de queso Comté

38

Cordero lechal tostado con berenjenas a la miel, crema fina de ajos y molleja crujiente

38

Pichón hecho en asador con zanahorias al pil pil, falso canelón, tosta crujiente y su jugo

38

Manitas de cerdo ibérico rellenas, gelee de jamón y berza, tosta de hongos y canicas crujientes de morcilla

38

Tarta fina de hojaldre con manzana y crema helada

18

Esponja helada de chocolate sobre un fondo de te earl grey, pequeña ensalada de menta y gelatina de muscovado

18

Esencia fría de albahaca y vainas con sorbete de lima, granizado de enebro y almendras crudas

18

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

18

Pastel tibio de almendra tostada con helado de miel

18

Selección de queso del País que más le gustan a Martín Berasategui

20