

Menú Degustación

Aceite de oliva arbequina y pan rústico

Crema de patata ahumada de trufa de verano

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras,
cebolleta y manzana verde

Buñuelo de morcilla con cremoso de berza

Carpaccio de carabineroa sobre un fondo de
crustáceos, tarama y crujiente de algas

Txangurro guisado a la donostiarra
con aire de su coral

Presa de cerdo ibérico hecha en asador con
chutney de manzana y ruibarbo

Sopas de pan caramelizado con helado de café

Infusión de piña con helado de coco,
chocolate y granizado de ron

59€

Con Maridaje

Cava Nuria Brut Rosé, D.O Cava

Alhambra Palo Costado, Cervezas
Alhambra

Txakolí Balea, D.O Bizkaiko Txakoliña

Chuzos de Punta, D.O Ribera Sacra

70€

Con Maridaje Sumiller

Thienot, D.O Champagne

Forlong Mon Amour, D.O Cádiz

Nieva York, D.O Castilla y León

Ángeles de Amaren, D.O ca Rioja

Vi de Glass, D.O Penedés

90€

