



## **LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI**

Nuestra Selección de mantequillas: hongos, aceituna de Kalamata, aguacate, tomate y salada

Pan de masa madre y largas fermentaciones

Tapioca crujiente, espirulina, raifort,  
salmón marinado y dashi

Gazpacho de melocotón de viña con infusión de  
berberechos al txakolí

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

Rabas

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

Vieira curada y remolacha sobre un fondo de ajo negro,  
jugo de lemongrass y jengibre

Ostra crujiente con encurtidos gel de moluscos,  
mami de pepino y curry

Tembloroso de frutos del mar y plancton,  
salicornia y quisquilla

Risotto de hinojo y moluscos

Rape asado al carbón, jugo de coco, café y piparras

Pichón hecho en asador con zanahorias al pil pil, falso  
canelón, tosta crujiente y pack choi

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

Melón impregnado en caipiriña con sorbete de  
citronelle, esferas de yogur y tierra cítrica

Mis pequeñas golosinas: Bombón de vainilla, almendra  
y frambuesa, sopa de chocolate, mosto de uva tinta y  
maracuyá, financier de almendra y chocolate