



MENÚ FIN DE AÑO 2022

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

Perlas crujientes de remolacha
con tartar de vieira curada

Mousse de coliflor y caviar Amur Beluga

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

Espumoso de jalapeño y salmón ligeramente ahumado,
mahonesa de pepino y curry

Ostra frita servida con su tartar
y salsa de curry rojo especiado

Caldo de begi haundi salteado con su crujiente y
raviolis cremosos de sus tintas

Risotto de hinojo con navajas y cigala a la brasa

Kokotxas de merluza al pil pil

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

Solomillo hecho en asador sobre un lecho de clorofila
de acelgas y bombón de queso

Gin fizz frío-caliente de naranja sanguina

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

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

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

BODEGA

Kir Royal

Wittmann, Riesling 2015, Rheinhessen Alemania

Allende, Viura 2010, Briones Rioja

Viña Tondonia, Tempranillo 2010, Haro Rioja

Louis Roederer Collection, Champagne

295€



MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO 2022

Consomé elaborado de manera tradicional

Croquetas de carne y jamón ibérico

Ensaladilla de salmón ahumado
y langostino tigre

Almejas abiertas en salsa verde
con verduritas salteadas

Kokotxas de merluza rebozadas
con piquillos confitados

Solomillo hecho en asador
con puré especial de patata

Chocolate al horno con cremoso de cacao
y helado de frutos rojos

Golosinas navideñas

185€