



LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI

Pan de masa madre y largas fermentaciones

Nuestra Selección de mantequillas: citronelle, hongos, aguacate, tomate y salada

Nuestras olivas aliñadas

“Mejillón”

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

Ostra al natural con perlas marinas, polvo helado de arenque y gazpacho de piparra

Caviar sobre buñuelo de bonito y caldo dashi

Tortilla crujiente de quisquilla, tarama, setas emulsionadas y gel de yuzu

Tarta cremosa de setas, molleja y trufa

Begi haundi con su jugo ligado, yema, puré de cebollas tostadas, toques cítricos y albahaca

Royal de carabinero con vieira curada, germinado de soja, salicornia y navajas

Kokotxas y láminas de bacalao con vizcaína de gamba roja

Lubina a la brasa con hinojo emulsionado, salsa de curry rojo, tuétano y pulpo

Pichón hecho en asador servido con tosta de sus interiores, tubérculos líquidos y encurtidos

Gin fizz frío- caliente de lima y fresas

Nieve de leche de oveja y bombón ahumado con crema de calabaza y vainilla, naranja y ajo negro

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

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

“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 lo solicite a nuestro personal de servicio”