

Menú Degustación

Para Dos Personas

Aperitivo del Chef

Ensalada de gambones salteados con vinagreta de mango (GL) (CR) (SU)

Foie Micuit con mermelada de pimientos
y tostas de brioche (GL) (HU) (LA) (FS) (SU)

Txipirones braseados a la sidra con cebolla
caramelizada y sal de ajo (GL) (SU) (MOL)

Bacalao en emulsión de Pil Pil (PE)

Tataki de vaca con cremoso de patatas y salsa trufada (SO) (LA)

Botella de Vino Crianza Principe de Viana Ed. Limitada o similar
o Botella de Sidra Natural Vasca
Agua, Refresco o Cerveza (por persona)

Duo de Postres del Chef (preguntar)
y Café 100% Arábico

50,00 euros por persona
10% iva incluido

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustaceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)