

MENÚ DEGUSTACIÓN

Un viaje por nuestra gastronomía

APERITIVO

Lingote de foie y queso de cabra al Oporto con manzana verde

ENTRANTES

Vieira a la brasa y textura de maíz Taco de ají de gallina, parmesano y pistacho Canelón de txangurro y velouté de mariscos

PRINCIPALES

Parpatana de atún rojo y ajo blanco de coco Cierva glaseada, crema de castaña y shimeji

POSTRE

Tarta fina de fruta fresca con chantilly de chocolate blanco Petit Fours

> 65€ P.P PRECIO MENÚ

MARIDAJE POR NUESTRO SUMILLER

25€ P.P

Espumoso

Tantum Ergo Rosé Brut 100% Pinot noir

Blanco

Itsasmendi 7 Txakolí Bizcaya 42% Hondarribi Zuri, 38% Hondarrabi zuri zerratie, 20% Riesling

Tinto

Entre Palabras 2019 100% Tempranillo

Dulce

Bellum el remate 2018 100% Monastrell

