

Menú degustación

Trucha marinada sobre piel crujiente.
Steek tartar de vaca vieja madurada.
Kale frita y aguacate y plancton marino.

.....

Pase de panes y mantequilla.

.....

Ensalada de calabaza, trompeta de la muerte y queso del roncal.

Puerro, beurre blanc, gamba marinada y capuchina.

Risotto de setas y ostras.

.....

Vieira, puré de coliflor caramelizada y piel de cerdo.

.....

Pato asado, guiso de trigo, remolacha y frutos rojos.

Ó

Solomillo de vaca a la brasa. (Suplemento 6€).

.....

Secuencias de manzana.

Agua y surtido de panes

36,5€ I.V.A. incluido.

 Maridaje 18€ por persona.

Territorio gastronómico