



MENÚ DEGUSTACIÓN MENÚ DE DEGUSTACIÓ

Huevo a baja temperatura con espuma de calabaza,
mollejas de cordero y trompetas amarillas

Ou a baixa temperatura amb escuma de carbassa, lletons de xai i camagrocs

Arroz meloso de setas de temporada con hígado de pato a las sartén, boniato y aire
de queso Idiazábal

Arròs melós de bolets de temporada amb fetge d'ànec a la paella, moniato
i aire de formatge Idiazábal

Vieira y gamba asada con puré de tupinambo, rocas de tomate
y esferas de esencia de gamba

Vieira i gamba rostida amb puré de nyàmèra, roques de tomàquet
i esferes d'essència de gamba

Lomo de corzo a la parrilla con boniato en texturas, *pak choy*
y cebollitas con Palo Cortado

Llom de cabirol a la graella amb moniato en textures,
pak choy i cebetes amb Palo Cortado

Manzana y miel con sopa de marialuisa, helado de yogur y granizado de piña

Poma i mel amb sopa de marialluïsa, gelat de iogurt i granissat de pinya

Precio por comensal · Preu per comensal

59,00 €

IVA incluido en el precio · IVA inclòs en el preu

Bebidas aparte · Begudes a part

El menú debe ser elegido por todos los comensales de la mesa

El menú ha de ser escollit per tot els comensals de la taula

Suplemento de maridaje de bebidas de nuestro Sommelier

Suplement per maridatge de begudes del nostre Sommelier

15,00 €