



## MENÚ DEGUSTACIÓN MENÚ DE DEGUSTACIÓ

**Crema de castañas con falso cep confitado y tierra de frutos secos**

Crema de castanyes amb fals cep confitat i terra de fruits secs

**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

**Carrillera de atún Ballfegó ,esferas de berengena,  
cebollitas asadas y consomé de trompetas negras**

Galta de tonyina Balfegó, esferes d'albergínia, cebetes escalivades  
i consomé de trompetes negres

**Espaldita de cabrito con puré de berengena asada,  
bizcocho de ajo negro y cristal de calabaza**

Espatlleta de cabrit amb puré d'albergínies escalivades,  
pa de pessic d'all negre i vidre de carbassa

**Nuestra tarta de queso:**

velo de frutos del bosque y rosas,espuma de queso fresco y sorbete de frambuesa

El nostre pastís de formatge:

vel de fruits del bosc i rosa, escuma de formatge fresc i sorbet de gerds

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 €**