



Menú degustación/dastapen menua

Aperitivo

Aperitiboa

...

Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado
(Al centro)

Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioazpin eta idiazabal ketuarekin
(zentroan)

Royal de foie con Pedro Ximenez

Etxean eginiko foie micuit terrina

...

Gazpacho con sardina ahumada, albahaca y pepino encurtido

Gazpatxoa sardina ketu, albahaka eta pepino ozpineztatuarekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Merluza a baja temperatura con salsa cítrica, berberechos y hierbas cítricas

Legatza tenperatura bajaran egina zitriko saltsa, berberetxo eta belar zitrikoekin

...

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y tatín de calabaza

Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabaza tatinarekin

...

Degustación de postres

Dastapena

Precio 50€ (IVA incluido)

Prezioa 50€ (IVA incluido)



Menú especial/ menu berezia

Carpaccio de presa ibérica curada en casa, vinagreta de jengibre e Idiazabal ahumado
(Al centro)

Etxean ondutako iberiar presa carpaccio-a jengibre olioan eta idiazabal ketuarekin
(zentroan)

Gazpacho con sardina ahumada, albahaca y pepino encurtido

Gazpatxoa sardina ketu, albahaka eta pepino ozpineztatuarekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Plato principal a elegir / platea nagusia aukeran:

Merluza a baja temperatura con salsa cítrica, berberechos y hierbas cítricas
Legatza tenperatura bajaran egin zitriko saltsa, berberetxo eta belar zitrikoekin

Carrileras de ternera estofadas al vino tinto con espuma de patata y manzana

Txahalmasaiak ardo beltzean erregosiak patata apar eta sagarrarekin

...

Flan de haba tonka con espuma de tofe y helado de mango

Tonka haba flana tofe apar eta mango izozkiarekin

Precio 35€ (IVA incluido)

Prezioa 35€ (BEZ barne)