

**MUXUMARTÍN**

## **Menú especial/ menu berezia**

(Aperitivo)

(Aperitiboa)

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)

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Foie, jugo de cebolla asada y alcachofa

Foie, tipula erre saltsa eta alkatxofa

...

**Plato principal a elegir / platea nagusia aukeran:**

Merluza a baja temperatura con salsa de calamar y tallarines de sepia

Legatza tenperatura bajaran egina txapiro saltza eta txibia tailarinekin

ó

Carrileras de ternera estofadas al vino tinto con espuma de patata

Txahalmasaiak ardo beltzean erregosiak patata aparrarekin

...

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

Tonka haba flana tofe apar eta mango izozkiarekin

ó

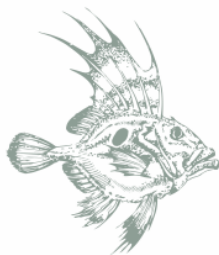
Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo

Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin

---

Precio 40€ (IVA incluido)

Prezioa 40€ (BEZ barne)



**MUXUMARTÍN**

**Special menu/ menu spécial**

Appetizer

Apéritif

Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and smoked Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique maison avec sa vinaigrette de gingembre son fromage “Idiazabal” fumé

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout eggs

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Foiegras, roasted onion soup, artichoke and jowl

Foiegras, soupe d'oignons rôtis, artichaut et bajoue

...

Main course to chose /Plat principal au choix:

Low-temperature hake loin squid sauce et cuttlefish noodles

Longe de merlu basse température sauce calamars et nouilles de sépia

Or

Stewed veal cheeks in red wine with potato foam

Joues de veau mijotées au vin rouge et potage foam

...

Tonka bean custard with caramel foam and mango ice-cream

Flan au fève tonka avec son mousse de caramel et sa glace mangue

ó

French toast with dry fruits crumble and caramel ice-cream

Pain perdu avec noix de macadamisa marinées et sa glace caramel

---

Prize € 40 (VAT included)

Prix 40 € (TVA incluse)



## Menú degustación/dastapen menua

Aperitivo

Aperitiboa

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

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

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Foie, alcachofa, jugo de cebolla asada y papada

Foie-a, alkatxofa, tipula erre salda eta lepapea

...

Setas de temporada con yema de huevo y espuma de patata

Denborako perretxikoak arraultza gorringo eta patata aparrarekin

...

Merluza a baja temperatura con sopa de calamar y tallarines de sepia

Legatza tenperatura bajaran egina txapiro zopa eta txibia tailarinekin

...

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y calabaza

Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabaza

...

Pera al vino tinto, yogur de oveja y helado de violeta

Udareak ardo beltzean, ardi-ese jogurra eta bioleta izozkia

---

Precio 65€ (IVA incluido)

Prezioa 65€ (IVA incluido)



## Tasting menu/menu dégustation

Appetizer

Apéritif

Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and smoked Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique maison avec sa vinaigrette de gingembre son fromage “Idiazabal” fumé

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout eggs

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Foiegras, roasted onion soup, artichoke and jowl

Foiegras, soupe d'oignons rôtis, artichaut et bajoue

...

Seasonal mushrooms with egg yolk and potato foam

Champignons de saison au jaune d'oeuf et écume de pomme de terre

...

Low-temperature hake loin squid sauce and cuttlefish noodles

Longe de merlu basse température sauce calamars et nouilles de sépia

...

Segovian boneless sucking pig with roasted garlic sauce and pumpkin

Cochon de lait désossé de Ségovie avec son jus d'ail rôti et citrouille

...

Pears in red wine, sheep milk yogurt and violet ice-cream

Poires au vin rouge, yaourt de brebis et glace au violet

---

Prize € 65 (VAT included)

Prix 65 € (TVA incluse)