



## **Menú degustación /dastapen menua**

Aperitivo

Aperitiboa

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de jengibre e idiazabal

Iberiar presa karpaxoa jengibre oliozpín eta Idiazabal ketuarekin

...

Verduras salteadas con jugo de cebolla asada y foiegras

Barazki erregosiak tipula erre salda eta foiegrasarekin

...

Merluza con salsa verde de almejas

Legatza txirla saltsa berdearekin

...

Carrilleras de ternera estofadas con crema de patata

Txahalmasai erregosiak patata kremarekin

...

Degustación de postres

Postre destapena

...

Bebida y café incluidos

Edariak eta kafea bane

Precio /prezioa: 68€ (IVA incluido /BEZ barne)



## **Tasting menu / menu degustation**

**Appetizer**

Apéritif

Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette  
and cheese  
Carpaccio de “presa” Iberique avec sa vinaigrette de gingembre son  
fromage

...

**Sautéed vegetables with roasted onion juice and foie gras**

Légumes sautés au jus d'oignons rôtis et foie gras

...

**Hake with green clam sauce**

Merlu à la sauce aux palourdes vertes

...

**Braised veal cheeks with potato cream**

Joues de bœuf braisées à la crème de pomme de terre

...

**Dessert tasting**

Dégustation de desserts

...

**Drink and coffee included**

Boisson et café inclus

...

**Price /prix: €68 (VAT included /TVA incluse)**