



## **INVIERNO 2009**

### **ENTRANTES**

**Terrina de foie artesana** con crema helada de manzana y galleta de frutos secos **21 €**

**Ceviche de langostinos** con terciopelo de tomates asados **19,75 €**

**Marmitako de bogavante** con patatas rotas en salsa verde **28 €**

**Vieiras y pulpo** sobre pil pil de rape y soja **23 €**

**Alcachofas salteadas** con cigalas, boniato asado y jugo de trufas **22,50 €**

**Arroz bomba** con moluscos y gel de azafrán **21 €**

**Txipirones a la plancha** con panceta asada y patata ahumada **21 €**

### **EN 1/2 RACIONES**

**La tortilla líquida de bacalao:** Huevo a baja temperatura con bacalao y migas crujientes **12 €**

**Ravioli de txipirón** con caldo de gallina y trufa **12 €**

### **PESCADOS**

**Salmonete de roca,** coliflor, karrakelas y tartar de tomate **25 €**

**Rodaballo,** puré de oliva virgen y pulpa de berenjena asada con almendras **25 €**

**Taco de bacalao** confitado con salteado de espinacas frescas y setas de temporada **23 €**

**Lubina asada,** verduras salteadas con velo de tocino ibérico y romescu **25 €**

**Kokotxas de merluza** en su pil pil **31 €**



## **CARNES**

**Lomo de ciervo** con puré ligero de castañas y meloso de frutos secos  
**24,50 €**

**Carré de cordero** con cebolletas glaseadas y ensalada crujiente de escarola y granada **24 €**

**Carrilleras de vaca** con emulsión de jabugo y trinxat de morcilla **23 €**

**Pichón asado** con trigo guisado Ziza Hori y Parmesano **27 €**

**Presa de cerdo ibérico** con crema de jabugo y migas crujientes **24 €**

## **MENU DEGUSTACIÓN**

**Aperitivo** de la casa

**Ceviche de langostinos** con terciopelo de tomates asados

**La tortilla líquida:** huevo a baja temperatura con bacalao y migas crujientes.

**Ravioli de txipiron** con caldo de gallina y trufa

**Pescado del día** con puré de oliva virgen y pulpa de berenjenas asadas

**Lomo de ciervo** con crema de castañas y meloso de frutos secos

**Sopa de chocolate** y té verde con fruta de la pasión

**Bizcocho húmedo de pistachos** con crema de azafrán y helado especiado "Ras El Hanout".

**62 €+ I.V.A**