

MENÚ ESPECIALES

MENÚ URDAN

Aperitivo

Croqueta de jamón
y cremoso de alioli de ajos negros

Ensalada

Templada de gambones
y trigueros crujientes con vinagreta de mango

Carrilleras de Ternera

Glaseadas con setas de temporada
y puré de patata trufado

Tarta

De queso con helado de mandarina
y espuma de toffee y cointreau

Bodega

Tinto crianza, blanco rueda y agua

25 € IVA INCLUIDO

MENÚ BIDASOA

Aperitivo de la casa

PARA COMPARTIR

Terrina de foie mi-cuit

Casero con mermelada de higos

½ Ensalada

De txangurro y morrones asados con guacamole

½ Mousse de hongos y huevo termal

Con chips de yuca y salsa de yema trufada

½ Rodaballo Salvaje

Con guarnición

½ Solomillo de vaca vieja

Al foie con salsa de hongos y lichis

Tarta

De queso con dulce de membrillo

Bodega

Tinto crianza, blanco rueda y agua

65 € IVA y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HONDARRIBI

Aperitivo de la casa

PARA COMPARTIR

Ensalada

De salmón marinado y anchoas con mayonesa de ajo negro

Terrina de foie mi-cuit

Casero con mermelada de pétalos de violeta

Gambones

A la plancha

Tacos

De cochinita pibil con guacamole

A ELEGIR

Rape

Asado con refrito de almejas

O

Entrecot

Con patatas y salsa de foie

Tarta

De queso con dulce de membrillo

Bodega

Tinto crianza, blanco rueda y agua

40 € IVA y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ JAIZKIBEL

Aperitivo de la casa

PARA COMPARTIR

Ensalada

De txangurro con morrones asados y vinagreta de trufa

Terrina de foie mi-cuit

Casero con mermelada de higos y pan cristal

Gambones

A la plancha

Tacos

De cochinita pibil con guacamole

½ Rape

Asado con refrito de almejas

½ Solomillo

Al foie con salsa de hongos

Tarta

De queso con dulce de membrillo

Bodega

Tinto crianza, blanco rueda y agua

55 € IVA y CAFÉ INCLUIDOS