



OCTUBRE 2025

Gilda Amets 3

Crema brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

Tartar de vaca madurada, holandesa de tuétano, brioche tostado 8

Tarta tatin de tomate, falso tomate de requesón, ensalada líquida de tomate 14

Endivias braseadas, crema de chalotas, esferas de idiazabal, vinagreta de limón y miel picante 12

Berenjena ahumada, emulsión de ajo negro, aire de eneldo, jugo de regaliz 13

Kokotxas de bacalao al pil pil, alcachofas a la parrilla, puré de tupinambo 25

Txipirones rellenos en su tinta, velo de sepia, emulsión de chipotle, arroz frito 18

Salmonete en papillote, donostiarra thai, pastel de cabracho, fondo marino 24

Ravioli abierto de setas de temporada, yema de huevo curada, espuma de champiñones 18

Txuleta a la parrilla en ceniza de puerro, emulsión de avellanas y soja, texturas de chirivía 22

Cordero guisado al ras el hanout, milhojas de patata, pimientos de cristal confitados 20

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Nuestra versión de la pantera rosa 8

Manzana, coco, pistacho 8

*servicio de pan y aperitivo 3

