



MENÚ SEPTIEMBRE 2025

Gilda Amets 3

Crema brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

Crudo de gamba a la carbonara, caldo de gambas 6

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

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

Ensalada César de cogollos braseados, higos confitados, nueces 12

Berenjena ahumada, emulsión de ajo negro, aire de cilantro, earl gray balsámico 12

Zanahorias a la parrilla, puré de comino, encurtidos y chimichurri de pimentón 13

Bacalao confitado, texturas de calabacín, salsa meuniere, ensalada de hierbas 20

Bonito a la parrilla, reducción de marmitako, ensalada de patata, wok de verduras 18

Ravioli abierto de setas de temporada, yema de huevo curada, espuma de champiñones 17

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

Cordero guisado al ras el hanout, gnocchi de patata, pimientos de cristal confitados 18

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Espuma de goxua, plátano masala, crumble de pistacho 8

Tartar de manzana, espuma de coco, caramelo 8

*servicio de pan y aperitivo 3

