



Julio 2026

Gilda Amets 3

Crema brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Ensalada de fresitas del bosque, remolacha, ajoblanco, helado de albahaca 14

Recuerdo frío de una parmigiana, puré de berenjena, mozzarella de búfala, parmesano 14

Flor de calabacín rellena de pisto manchego, yema de huevo curada, curry de calabacín 15

Tarta tatin de tomate, falso tomate de requesón, ensalada líquida de tomate 16

Tataki de bonito a la parrilla, reducción de marmitako thai, causa limeña, wok de verduritas 22

Aguachile de kokotxas a la parrilla, pil pil de almejas al ajillo, noodles de boniato y vainas 24

Ravioli abierto de shiitake ecológicos, yema de huevo curada, espuma de champiñones, pecorino 18

Txuleta a la parrilla en ceniza de puerro, puerros confitados, emulsión de avellanas y soja 22

Talo crujiente de cordero guisado, orejones, queso idiazabal, albaricoques glaseados 24

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Chou de Santana, crema de cafe, cerezas 8

Pera al txakoli, tartar de kiwi y lima 8

*servicio de pan y mantequilla 3,5

