

ENERO 2026

Gilda Amets 3

Creme brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Milhojas de patata, espuma de holandesa, trufa de invierno 7

Ensalada templada de piperrada a la llama, espuma de mozzarella y albahaca, anchoada 14

Sopa de cebolla y miso, crema de chalota, almendra frita, nata semimontada de trufa, idiazabal 16

Espuma de porrusalda en ceniza de puerro, huevo a baja temperatura, verduritas a la parrilla 14

Kokotxas de bacalao al pil pil, alcachofas a la parrilla, puré de tupinambo 22

Txipirones rellenos en su tinta, velo de sepia, emulsión de chipotle, arroz frito 20

Merluza de pincho a baja temperatura, chocolate blanco, coliflor, lombarda encurtida 25

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

Ciervo a la brasa, texturas de manzana, alubias de tolosa con chorizo de ciervo y aire de piparra 25

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Nuestra versión de la pantera rosa 8

Cítricos, coco, café 8

*servicio de pan y aperitivo 3

