



## MARZO 2026

Gilda Amets 3

Creme brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Milhojas de patata, holandesa de mantequilla tostada, trufa de invierno 7

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

Daikon glaseado en miel y sésamo, verduritas a la parrilla, salsa de hinojo y aceite de ajada 14

Tarta tatin de zanahoria y haba tonka, helado de queso ondate, caramelo picante de zanahoria 14

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

Bacalao marinado de "Nobu", meloso de apionabo y callos de bacalao, tierra de ceniza 25

Falso risotto de calamar, leche de coco y cardamomo, aceite de curry, mandarina, aire de café 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 22

Pollo de bresse a la royal, texturas de manzana y chirivía, rocas de cacao 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

