



MENÚ MAYO 2025

Gilda Amets 3

Crema brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

Ostra fine de claire No 2, granizado de pepino y vodka 6

Tartar de remolacha, anchoas, crema de queso de mahón, sésamo 12

Guisantes braseados, curry de sus vainas, stracciatella artesanal, aceite de vainilla 14

Terrina de zanahoria y chirivía, pesto de avellanas, ensalada de aromáticas 13

Brioche de rabo de toro, demiglace, emulsión de piparras, chirivía 16

Rodaballo salvaje al pil pil, parmentier de apionabo e hinojo, ensalada de pera y apio 24

Rape en alga nori, reducción de bouillabaisse, pan de gambas, alioli de ajo asado y miel 18

Ravioli abierto de setas de temporada, yema de huevo, espuma de champiñones 16

Txuleta a la parrilla en ceniza de puerro, emulsión de avellanas y soja, puré de patata 20

Codorniz de maíz en dos cocciones, texturas de maíz, mole vasco poblano 18

Chocolate negro, azafrán, aceite de oliva 8

Espuma de goxua, plátano masala, crumble de pistacho 8

Milhojas de fresas con nata 8

*servicio de pan y aperitivo 3

