



SEPTIEMBRE 2026

Gilda Amets 3

Crema brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Ensalada César de cogollos braseados, higos confitados, nueces 12

Berenjena ahumada, adobo filipino, yogur cítrico, ensalada de aromáticas 14

Vainas salteadas al ajillo, puré de chirivía, crema reducida de huevas y ahumados 14

Pimientos de cristal rellenos de escalivada, pil pil cítrico de bacalao, kokotxas 16

Bonito a la parrilla, reducción de marmitako, ensalada de patata, wok de verduras 22

Chipirones encebollados en su tinta, velo de sepia, chipotle, perejil, crujiente de arroz y pimentón 24

Ravioli abierto de setas de temporada, yema de huevo curada, espuma de champiñones, pecorino 20

Txuleta a la parrilla en ceniza de puerro, emulsión de avellanas y soja, puerros confitados 24

Codorniz de maíz en dos cocciones, cremoso de maíz, mazorquitas a la parrilla 22

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Espuma de goxua, banana masala, pistacho 8

Tarta de manzana, caramelo salado 8

*servicio de pan y mantequilla 3,5

