



ABRIL 2026

Gilda Amets 3

Creme brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Espárrago blanco a la parrilla, teja de sus pieles, holandesa de mantequilla tostada 21

Guisante braseado, caldo dashi de cebolla agridulce, huevo a baja temperatura, vainilla 16

Tarta tatin de zanahoria y haba tonka, helado de naranja sanguina, caramelo picante de zanahoria 14

Menestra de los cuatro ases, praliné de habas, jugo de guisante, alcachofas y yemas de espárrago 18

Rape a la brasa, reducción de sopa donostiarra, aire de eneldo, patata citrica 24

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

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

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

Codorniz de maíz en dos cocciones, pesto de ajetes, sarraceno de trigueros 25

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Pera al txakoli, tartar de kiwi y lima 8

Tiramisu de Julia 8

*servicio de pan y mantequilla 3,5

