

JUNIO 2026

Gilda Amets 3

Creme brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

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

Ensalada de fresitas del bosque, remolacha, ajoblanco, helado de albahaca 14

Carpaccio de calabacín baby, ketchup de cereza, shimeji encurtido, cebolla agri dulce 16

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

Tarta tatin de tomate, falso tomate de requesón, ensalada líquida de tomate 16

Tataki de bonito a la parrilla, reducción de marmitako thai, causa limeña, wok de verduritas 22

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

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

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

Talo crujiente de cordero guisado, orejones, queso idiazabal, albaricoques glaseados 24

Chocolate negro, romero, aceite de oliva 9

Chou de Santana, crema de cafe, brevas 8

Pera al txakoli, tartar de kiwi y lima 8

*servicio de pan y mantequilla 3,5

