

## Entrantes

<b>Jamón Ibérico</b> de bellota cortado a cuchillo con tosta de pan con tomate y aceite de oliva virgen .....	38€
<b>Anchoas</b> en salazón con aceite de oliva virgen .....	32€
<b>Bogavante</b> en ensalada, sobre tartar de manzana verde, emulsión de vinagre de Módena y ensalada líquida de verduras y hortalizas ecológicas .....	40€
<b>Foie micuit</b> , con caramelo de mostaza, puré de manzana y enebro .....	34€
<b>Codorniz</b> escabechada en ensalada, quinoa, brotes y encurtidos de temporada .....	32€
<b>Verduras ecológicas</b> de nuestra huerta Km-O "Ibarra Baserria" sobre crema de patata y jugo ligado de carne	30€
<b>Kokotxas de merluza</b> asadas a la plancha sobre centollo guisado y su pil-pil .....	S/M
<b>Arroz socarrat</b> de pescados y mariscos con velo de gamba roja y alioli .....	34€
<b>Marisco</b> (selección del mejor producto del día calidad precio) .....	S/M
<b>Plato de cuchara</b> según temporada .....	32€

## Pescados

<b>Bacalao en degustación ( pil pil y bizkaina)</b> .....	35€
<b>Pescados</b> (Selección del mejor producto del día calidad precio) .....	S/M

## Carnes

<b>Txuleta</b> de ganador mayor "Baserria Km-O" con guarnición de temporada .....	80€Kg
<b>Solomillo</b> de ganado mayor asado a la brasa, con puré de patata trufado .....	38€
<b>Presa Ibérica</b> con puré de peras al ron .....	35€
<b>Pichón de Bresse</b> con reposado y asado con paté de sus interiores .....	38€
<b>Ciervo</b> cocinado en civet .....	38€

## Postres

<b>Degustación de cremas heladas</b> artesanales elaboradas en Delaunay .....	15€
<b>Tarta</b> casera de queso cuajado con crema helada .....	15€
<b>Torrija caramelizada</b> de pan brioche con crema helada de intxaur-saltsa .....	20€
<b>Peras al vino tinto</b> de rioja con crema helada de leche de oveja .....	15€
<b>Chocolate</b> cuajado con salsa de naranja y crema helada de calabaza asada .....	15€
<b>Mil hojas</b> de limón y merengue con sorbete de menta .....	15€
<b>Quesos</b> , (selección de quesos del mundo) .....	30€

## Menú Innovación

Mantequilla artesanal de boletus

Croqueta casera de caza menor

Caldo de setas de temporada

Foie gras en taco, caramelo de mostaza y puré de manzana al enebro

Codorniz escabechada en ensalada, quinoa, brotes y encurtidos de temporada

Mejillón con curry de coco, gelé de vermut y aire cítrico

Cigala en tartar, beurre blanc de txacoli y caviar

Begi haundi en tallarín, su reducción y crujiente de tinta

Kokotxas de merluza asadas a la plancha sobre centollo guisado y su pil - pil

Pichón reposado y asado a la brasa con pate de sus interiores

Prensado de cordero lechal, cremoso de chirivía y su jugo ligado

Melón, pepino y menta

Chocolate cuajado, crema inglesa de naranja y helado de calabaza asada

Petit fours

**136 € IVA incluido**

Declaración de alérgenos

En cumplimiento del reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.