

Entrantes

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

Pescados

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

Carnes

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

Postres

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

Menú EHIZA

Mantequilla artesanal de boletus
Croqueta casera de caza menor
Caldo de setas de temporada
Foie gras en taco, caramelo de mostaza y crujiente de senderuelas
Trucha salvaje marinada, con puré de apionabo y sus huevas
Codorniz escabechada en ensalada, quinoa, brotes y setas encurtidas
Pichón asado a la brasa, pate de sus interiores y salteado de boletus
Carrillera de jabalí guisada al vino tinto de la Rioja Alavesa
Soufflé de pistacho, salsa dulce de caza mayor y crema helada de hongos
Petit fours
100 € IVA incluido

Menú Innovación Beñat Ormaetxea

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.