

## cocktails

- cocktail de cava y frutos rojos del bosque (fresas, moras y frambuesas) 2,10 ₺
- cocktail de cava con notas de naranja y grosellas 2,10 ₺
- cocktail de cava y frutas tropicales (piña, mango y papaya) 2,10 ₺
- cocktail de frutas y cítricos (melocotón, naranja, limón verde y maracuya) (sin alcohol) 2,10 ₺
- cocktail de Martini con cerezas 2,60 ₺



## menú restaurante

precio por persona: 24,20 ₺ + 7% iva • el precio incluye: pan casero y bebida (agua mineral, vino tinto D.O.Ca. Rioja o vino blanco)

- cuajado de Idiazábal, con hierbas, bastones de manzana, piñones tostados y reducción de mosto
- carpaccio de roast-beef, lascas de Idiazábal, mesclum de lechugas y vinagreta de chalota y soja
- taco de bacalao confitado, con porrusalda ligeramente ahumada y aire de perejil
- terrina de txangurro a la donostiarra, acompañada de una crema de cebolleta, vinagreta de tomate y hierbas frescas
- pasta salteada con chipirones, acompañada de una crema de queso del Roncal

- canelón de oca glaseado al horno, servido sobre un puré especial de patatas
- lomo de bacalao confitado en aceite de oliva virgen, con perlas de marisco y espuma de ali-oli
- panceta de cerdo ibérico asada, con melón a la plancha y pincelada de maracuyá
- chipirones a la plancha, con cebolla caramelizada y compota de tomate
- costilla de cerdo asada y glaseada, con puré de calabaza y cebolla roja compota
- solomillo de ternera, con puré especial de patatas (suplemento al precio del menú de 5,50 ₺)
- langostino Jumbo a la plancha, con puré de champiñón guisado y vinagreta de tomate y lima (suplemento al precio del menú de 6,00 ₺)

- torrija caramelizada a la antigua, con crema helada casera y jugo de cítricos
- pera asada, con mermelada de naranja y helado de melocotón
- bizcocho cremoso de cacao y canela, con crema helada de naranja y salsa de limón
- espuma de mamia caramelizada, con jugo de manzana reineta
- ganache de chocolate, con crema helada de Baileys y galleta de cacao

## menú degustación

precio por persona: 28,40 ₺ + 7% iva

(servido para mesa completa) • el precio incluye: pan casero y bebida (agua mineral, vino tinto D.O.Ca. Rioja o vino blanco)

- cocktail de cava
- cuajado de Idiazábal, con hierbas, bastones de manzana, piñones tostados y reducción de mosto
- lomo de bacalao confitado en aceite de oliva virgen, con perlas de marisco y espuma de ali-oli
- canelón de oca glaseado al horno, servido sobre un puré especial de patatas
- torrija caramelizada a la antigua, con crema helada casera y jugo de cítricos
- espuma de mamia caramelizada, con jugo de manzana reineta