



ikeA

Menú Basoa

Jamón Ibérico.

Calamares fritos marinados en teriyaki, kimchi y lima.

Tartar grueso de vaca macerada
con toques picantes.

Ensalada de bacalao y pil-pil ligero.

Cordero deshuesado y su guarnición.

Goxua nuestra V.O.

Café/infusión.



Agua mineral.
Crianza D.O.C Rioja
Blanco D.O. Rueda.

68,20€
IVA Incluido.

*Menú válido para grupos a partir de diez personas.

*Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

*Incluye ½ botella de vino por comensal.

*Podrá disfrutar de nuestra sala hasta las 18:15 horas.



Menú Catedral

Manjar blanco con sardina y huevas ahumadas.

Tartar de langostinos con cuatro vinagretas.

Flor de alcachofa con foie grass helado.

Yema de baserri, panceta y temporada.

Bacalao con emulsión de patata, puerros y olivas negras.

Rabo de vacuno tostado en su jugo, manzana y anisados.

Leche de coco y sorbete de mandarina.

Cosmo-polita.

Café/infusión.

Agua mineral.
Crianza D.O.C Rioja
Blanco D.O. Rueda.

75,00€
IVA Incluido.

*Menú válido para grupos a partir de diez personas.

*Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

*Incluye ½ botella de vino por comensal.

*Podrá disfrutar de nuestra sala hasta las 18:15 horas.



Menú MarisCal

Manjar blanco con sardina y huevas ahumadas.

Tartar grueso de vaca con toques picantes.

Ensalada verde con salazones y pistachos.

Lubina con manitas de cerdo y ostra.

Carrillera ibérica con meloso de coliflor y polvo helado
de requesón.

Texturas de chocolate.

Café/infusión.

Agua mineral.
Crianza D.O.C Rioja
Blanco D.O. Rueda.

63,00€
IVA Incluido.

*Menú válido para grupos a partir de diez personas.

*Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

*Incluye ½ botella de vino por comensal.

*Podrá disfrutar de nuestra sala hasta las 18:15 horas.