



TASTING MENU

	GLUTEN	LÁCTEOS	HUEVOS	PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y	FRUTOS SECOS/DE	SOJA	APIO Y	GRANOS	ALTRAMUCES	CACAHUETES	MOSTAZA
Almond milk savoury blancmange with smoked sardine.	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Beef chop-scented smoked butter.	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ingot of steak tartar.		•		•	•	•		•		•	•	•	•	
Idiazabal Burrata with pesto and sun-dried tomatoes.	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
Artichoke flower with iced foie gras.	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Baserri farmhouse-style egg yolk with panceta cured belly pork and truffle.	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Salt cod with a potato, leek and black olive emulsion.	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Iberian pork cheek with a cauliflower purée and an iced requesón curd cheese dusting.	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Goxua Basque dessert in our style.				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cheese textures.				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Petit fours.				•	•	•	•		•	•	•	•	•	•