



CARTA DE TEMPORADA

ENTRANTES	GLUTEN	LÁCTEOS	HUEVOS	PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	FRUTOS SECOS/DE CÁSCARA	SOJA	APIO Y DERIVADOS	GRANOS SÉSAMO	ALTRAMUCES	CACAHUETES	MOSTAZA
Anchoas premium sobre sobado pasiego.				
Trío Croqueta de jamón, buñuelo de merluza, croqueta de txipis.				
Pastel de karramHarro con tortilla de camarones.			
Ensaladilla de salmón y patata alavesa con mayonesa de algas.
Salpicón de centollo y moluscos con jugo de cebiche.
Nécora en su hábitat.
Carpaccio de langostinos con 4 vinagretas.
Tartar grueso de vaca macerada con toques picantes.		
Burrata de Idiazabal con pesto y tomates pasificados.
Flor de alcachofa con foie gras helado.
Cola de cigala, patata y salsa verde.	
Gambas al ajillo «en directo».	
Yema de baserri, panceta y el producto de temporada.
Cecina de Wagyu japonés.
Coppa de bellota ibérica.
Jamón de bellota ibérico.
Huevos camperos fritos con patata alavesa a la sartén.
Arroz «velado» con almejas y pulpo.	
Arroz negro con txipirones y mejillones.

