

MENU

FIRST COURSES	GLUTEN	DAIRY	EGGS	FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSKS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES	NUTS	SOYA	CELERY AND DERIVATIVES	SESAM SEED	LUPIN BEAN	PEANUTS	MUSTARD
Premium anchovies over a sponge cake from Cantabria.	Par	•	6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trío Cured ham croquette, hake fritter and baby squid croquette.	Fig.	•	6	•	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•
KarramHarro spider crab pudding with shrimp omelette.	Par Par	•	6	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Salmon and Alava potato salad with seaweed mayonnaise.	•	•	6	•	•	•	E-X	•	Carra Carra	•	•	•	•	•
Spider crab and seafood cocktail with ceviche jus.	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Velvet crab "in its own habitat".	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
King prawn carpaccio with four vinaigrettes.	•	•	•	•		•	E-X	•	•	•	•	•	•	•
Coarse macerated steak tartar with a hint of spice.	Par Par		6	•	•	•	•	•	anna (mana)	•	•	•	•	6
Idiazabal Burrata with pesto and sun-dried tomatoes.	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
Artichoke flower with iced foie gras.	•	•	6	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
Norway lobster tail with potatoes and "salsa verde".	Par	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Garlic prawns (cooked tableside with boiling oil).	Har.	•	6	•		•	•	•	Carra Carra	•	•	•	•	•
Baserri farmhouse-style egg yolk with panceta cured belly pork and seasonal produce.	•	•	6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Japanese Wagyu beef jerky.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Iberian acorn-fed coppa.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
100% Iberian acorn-fed ham.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Free-range fried eggs served with pan-fried potatoes from Álava.	•	•	6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
"Veiled" rice with clams and octopus.	The state of the s	•	•	•	•	W	E-X	•	•	•	•	•	•	•
Black rice with baby squid and mussels.	•	•	•	•	•	•	•	•	Carrie Carrier	•	•	•	•	•



CARTA DE TEMPORADA

FISH	GLUTEN	DAIRY	EGGS	FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSKS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES	NUTS	SOYA	CELERY AND DERIVATIVES	SESAM SEED	LUPIN BEAN	PEANUTS	MUSTARD
Hake in pil-pil sauce with a piparra chilli and parsley jus.	•	•		•	•	•	€X	•	•	•	•	•	•	•
Salt cod with a potato, leek and black olive emulsion.	•	•	•	O	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wild turbot with oven- roasted potato rounds.	•	•	•	•	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•
Sole cooked in our papillote style.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
"Black and white" baby squid.	•	O	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MEAT	GLUTEN	DAIRY	EGGS	FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSKS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES	NUTS	SOYA	CELERY AND DERIVATIVES	SESAM SEED	LUPIN BEAN	PEANUTS	MUSTARD
Loin of venison with trufled parmentier potatoes.		•		•	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•
Oxtail braised in its own juices with apple and anis.	A STATE OF THE STA	•	6	•	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•
Iberian pork cheek with a cauliflower purée and an iced requesón curd cheese dusting.	•	•	•	•	•	•	Ex Ex	•	•	•	•	•	•	•
Tripe, snout and trotter ravioli.	The state of the s	•	6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Beef chop with a confit of peppers and potato.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
DESSERTS	GLUTEN	DAIRY	EGGS	FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSKS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES	NUTS	SOYA	CELERY AND DERIVATIVES	SESAM SEED	LUPIN BEAN	PEANUTS	MUSTARD
Goxua Basque dessert in our style.	Par Par	0	6	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Idiazabal cheesecake.	Fig.	0	6	•	•	•	•	4	•	•	•	•	•	•
Carpaccio of Araba strawberries with fresh mint ice-cream.	•	0	6	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•	•
Creamed rice pudding with meringue.	•	•	6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mandarin and coconut sorbet.	•	O	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mango mousse with white chocolate and salted biscuit.	Fig.	0	6	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Cosmo-polita.	•	•	6	•	•	E-X	•	•	•	•	•	•	•	•
Chocolate textures.	The state of the s	O	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•