

ikea

MENU

	GLUTEN	DAIRY	EGGS	FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSKS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITE	NUTS	SOYA	CELERY AND DERIVATIVES	SESAM SEED	LUPIN BEAN	PEANUTS	MUSTARD
Iberian Casalba ham 100% acorn-fed.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Japanese Wagyu cecina.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Premium pork loin coppa.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Prawn carpaccio with four vinaigrettes, a tribute to IKEA's recipe.	•	•	•			•			•	•	•	•	•	•
House-marinated and smoked salmon, smoked with vine shoots.	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Salad of smoked cod slices, roasted pepper dressing and its pil-pil sauce.	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•
Álava-style potato salad.	•	•			•	•		•	•	•	•	•	•	•
Roasted and smoked peppers with EV00 (4 pcs).	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Croquettes of baby squid, ham and mushrooms (9 pcs).					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Artichokes with foie foam, pancetta and egg yolk emulsion.	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Spider crab cannelloni with béchamel and truffle.							•	•	•	•	•	•	•	•
Garlic white prawns cooked live (8 pcs).	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Norway lobsters in 'mom's'sauce.	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Clams (250 g) in green sauce.	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•
Traditional pork slaughter rice.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hake cheeks in garlic and cayenne emulsion.	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Market fish with its garlic refrito and Álava-style potatoes.	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wild turbot.	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•
Sea bass with its refrito.	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•



MENU

[illegible]