



## MENU

*Entrante, principal y postre 110€/p*

*Incluye aperitivo, pan con mantequillas, A.O.V.E. y petits fours.*

### ENTRANTES

Láminas de presa de cerdo ibérico, tarama de ostra y helado de mostaza.

Vieira, coliflor, huevo de codorniz.

Ravioli de berenjena y txuleta, canelón de cerdo ibérico y sopa de jamón y albahaca.

### PRINCIPAL

Lubina salvaje y su cola curada, kombu, remolacha crapaudine y beurre blanc.

Solomillo de rubia gallega, acelga y foie.

Pichón (de punta a punta), zanahoria, sándwich de eryngii

### POSTRE

Cuajada de leche de oveja de Ultzama, kéfir de leche de Ultzama y helado de sésamo negro.

Sorbete de shiso, ruibarbo, té matcha y sake.

Coulant de almendra y helado de miel de brezo.

*Este menú se sirve al mediodía, de miércoles a viernes.*