

## Entrantes

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con tosta de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Antxoas en salazón con aceite de oliva virgen

Bogavante en ensalada con tartaré de manzana verde y mahonesa de módena

Foie-grass en taco con manzana asada al romero y caramelo de mostaza

Verduras del tiempo salteadas sobre crema de patata y jugo de carne

Arroz en socarrat de pescados y mariscos

Kokotxas de merluza asadas a la plancha sobre centollo y su pil-pil

Marisco (Selección del mejor producto del día calidad precio)

## Pescados

Bacalao en degustación (pil-pil, vizcaina, club ranero)

Pescado (Selección del mejor producto del día calidad precio)

## Carnes

Txuleta de ganado mayor asado a la plancha con guarnición

Solomillo asado a la plancha con tosta de patata, bacón y puré avainillado de orejones

Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto sobre crema de patata

Perdiz guisada a la cazadora

Presa ibérica de bellota sobre chutney de apionabo y crema de alga espirulina

Ciervo en civet con ciruelas, orejones y crema de castañas

## Postres

Quesos variados con guarnición (selección Jauregibarria)

Suflé caliente de chocolate con sorbete de mandarina y su crema avainillada

Torrija caramelizada de pan de brioche con crema helada de intxaur saltsa

Hojaldre de manzana con su sorbete

Tarta de queso azul con helado