

Entrantes

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

Antxoa 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 del día según mercado

Pescados

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

Pescado del día según mercado

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

Presa ibérica de bellota con chutney de apionabo y puré de espirulina

Perdiz guisada a la cazadora

Postres

Quesos variados con guarnición (selección Jauregibarria)

Suflé caliente de chocolate con sorbete de naranja

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

Hojaldre de manzana con su sorbete

Tarta de queso azul con helado