

# *Nuestro menú Verano 2020*

## BOCADOS DE NUESTRA TIERRA

ESCABECHE TRADICIONAL DE CODORNIZ EMULSIONADO CON ENCURTIDOS  
GAZPACHUELO DE PANCETA, MOUSSE DE CAZA MENOR Y TRUFA DE VERANO

RAVIOLIS DE FOIE Y BOLETUS AL VAPOR, CON CREMA DE AJO FERMENTADO  
GUISO DE OREJA DE IBÉRICO, CON TINTA DE CALAMAR Y CHIPIRÓN GLASEADO DE MOJO VERDE  
GAZPACHO DE TOMATES Y ACEITUNAS ARBEQUINAS ALIÑADAS, Y ALCAPARRONES

COGOLLOS A LA VIZCAÍNA DE CANGREJOS DE RÍO, PANCETA CRUJIENTE Y YEMA DE HUEVO DE CORRAL  
BONITO DE TEMPORADA, JUDÍAS VERDES DEL HUERTO, PRALINÉ DE LILIÁCEAS Y AJOS TIERNOS  
LASAÑA DE GUISO DE PATO CON TUPINAMBO Y TUBER AESTIVUM

QUESO CREMOSO DE ONCALA  
YUZU EN TEXTURAS CON GRANIZADO DE APIO  
CEREZAS CON CHOCOLATE Y VAINILLA

**PRECIO DEL MENÚ 71 EUROS**

Bebidas no incluidas

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO

EL MENÚ SÓLO SE SIRVE POR MESA COMPLETA