

MENÚ 1

Para comenzar:

Mousse de salmón con huevas y chíp de espinaca
Cono relleno de espuma de foie con cebolla caramelizada
Tartaleta de txangurro
Crema según temporada
Ríssotto de hongos y parmesano
Croquetitas variadas (jamón ibérico, queso cabrales, hongos)
Pimiento relleno de brandada de bakalao sobre salsa de tinta de txípíron

De la dehesa:

Surtido de ibéricos

De nuestra huerta:

Ensalada de bakalao con su píl-píl y vinagreta de langostinos

Del bosque:

Crepe relleno de hongos sobre salsa de puerros

Del mar:

Merluza a la parrilla con vinagreta de pimientos y miel

Del campo:

Carrilleras estofadas a la vainilla con piña caramelizada sobre crema de patata trufada

El pecado:

Tarta de hojaldre de Adarraga

Nuestros viñedos:

Tinto crianza
Rosado navarro
Blanco rueda

P.V.P. 75,00 € + IVA