

## MENÚ 2

### 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  
Pimiento relleno de brandada de bakalao sobre salsa de tinta de txípirón  
Croquetitas variadas (jamón ibérico, queso cabrales, hongos)

### De la granja:

Terrina de foie con vinagreta de pasión y confitura de higos

### De la huerta:

Ensalada de tartare de bonito y langostinos con vinagreta de aguacate

### De las rocas:

Hojaldre de txangurro sobre salsa americana

### Del mar:

Rape con su emulsión y verduritas de temporada

### El digestivo:

Sorbete de mandarina al cava

### Del campo:

Solomillo con jugo de carne y milhojas de patata y bacon

### La tentación:

Torríja caramelizada con helado de yogurt

### Las uvas de al lado:

Tinto crianza  
Rosado navarro  
Blanco rueda

P.V.P. 86,00 € + IVA