

entrantes...

filamentos crocantes de cardo rojo, con té de alcachofas, romero, avellana y miel. **18.00 €**

hebras de berenjena asada con "makil goxo" y yogur de aceite de olivos milenarios (variedad de oliva Farga)*. **18.00 €**

puerro de Sahagún confitado, jugo de cerdo, tocino ibérico y nuez moscada. **20.00 €**

foie vegetal (aguacate), jugo de chipirones, acidulado y cilantro. **23.00 €**

rábano negro al vapor con láminas crudas y aliño de hierbas silvestres. **18.00 €**

pasta Casarecce con pimiento de Anglet, romero y albahaca. **20.00 €**

principales...

taco de bacalao asado bajo la llama, sopa rústica de pan sopako con matices ácidos y picantes. **32.00 €**

rey al vapor, caldo de ajos silvestres y alcaparras de Ballobar* con hierba limón. **35.00 €**

pieza de potro asada al sarmiento, miga embebida de cebolla roja de Zalla* y guindilla. **33.00 €**

pollo "Euskal oiloa"** (pollo ecológico de raza vasca) **sahumado (aromatizado con humo)**, con hojas de romero y lima. **29.00 €**

dulces...

chocolate puro, helado de café y arena picante de mazapán. **12.00 €**

utiliza tus manos... **textura de café**, helado de cerveza tostada, naranja y azahar. **12.00 €**

pera, avellana, suero de Garmillas y sauco. **12.00 €**

cenizas de aceituna negra, sobre una caseína de hierbas aromáticas y helado de "makil goxo". **12.00 €**

* producto «slow food»