ENTRADAS

TOCINO DE CERDO — 21 €
Ibaïama de la Casa Ospital, morillas salvajes con perejil,
Habas salteadas, pepinillos de cebolla roja y jugo con cuerpo

ESPÁRRAGOS — 23 €
Verde y blanco, cítricos y azafrán de Itxassou

FOIE GRAS MEDIA COCIDO — 25 €
Marinado en vino tinto y pera pochada

TXANGURRO — 25 €
Ravioles y caldo tailandés, hinojo,
Limón confitado y sorbete hierbas

PLATOS

MERLUZA SALVAJE — 34 €
Marmoleado con tinta de calamar,
Chícharos en diferentes texturas, habas heladas,
Ruibarbo "poché" y salsa de anís

TRUCHA DE BANCA — 32 €
Pistacho y eneldo, Variación de alcachofa,
Cebollas estofadas y crema de Kafir

FILETE DE VACUNO — 36 €
Asado, declinación de salsifí, piñones y jugo infundido con picea

PATO KRIAXERA — 34 €
Cocido sobre la piel, a la naranja y batata,
Muslo confitado y en cormesquis, jugo de carne acidulado

POSTRES

QUESOS 14 €
De caserío madurados, ensalada de brotes tiernos

QUESO DE OVEJA 12 €
Ossau Iraty

PERA EN ALMÍBAR 14 €
Panna Cotta con jengibre confitado, galletita y clafoutis de almendra

CHOCOLATE VAINILLA CAFÉ 14 €
Cremoso de chocolate, helado de café, yogur griego de vainilla

PINAS 14 €
Crema de pimienta larga, granizado de limón, teja de plátano

PAVLOVA 14 €
De Fresas, nata montada con hierba luisa

LORE TTIPIA
RESTAURANT AUTHENTIQUE

LES INFORMAMOS QUE NUESTROS POSTRES NECESITAN 25 MINUTOS DE PREPARACIÓN. LE ACONSEJAMOS DE ORDENARLOS AL PRINCIPIO DE LA COMIDA.