

## ENTRADAS

### TOCINO DE CERDO

Ibaïama de la Casa Ospital, apio nabo confitado y en puré,  
Pie de cerdo, alcachofa de Jerusalén en diferentes texturas,  
Zarzamoras salvajes, jugo con cuerpo

### BUTTERNUT Y POTIMARRON

Butternut helado y en puré, potimarron, crema de ajo negro,  
Nueces torrefactos y emulsión al heno

### FOIE GRAS "MI-CUIT"

Higos asados y mermelada, pimienta de Java

### TORTA

En dos servicios: raviolos y caldo tailandés, hinojo,  
Limón confitado y sorbete hiervas

21 €

22 €

25 €

25 €

## PLATOS

### MERLUZA SALVAJE

Marmoleado con tinta de calamar, variación de polenta de maíz "arto gorria",  
Kumquat confitado, salsa Blanquette cítrica

### TRUCHA DE BANCA

Pistacho y eneldo, variación de alcachofa,  
Cebollas estofadas y crema de Kafir

### FILETE DE VACUNO

Asado, patatas fundentes y en espuma,  
Puerros en compota, jugo de ajedrea

### PICHÓN

Muslo confitado, remolachas y grosellas negras,  
Salsa Bordalesa

34 €

32 €

36 €

36 €

<b>QUESOS</b> De caserío madurados, ensalada de brotes tiernos	14 €
<b>QUESO DE OVEJA</b> Ossau Iraty	12 €
<b>PERA Y PAN DE ESPECIAS</b> Galleta con 4 especias, crema de vainilla, peras pochadas, Teja y helado pan de especias	14 €
<b>ESFERA CHOCOLATE Y HABA TONKA</b> Mango en diferentes texturas, cremoso Manjari, mango sorbete	14 €
<b>PIÑA</b> Crema de pimienta larga, granizado de limón, teja de plátano	14 €
<b>COSECHA DE OTOÑO</b> Crema ligera a la castaña, merengue soufflée, marmalade limón, Helado castaña y whisky bourbon	14 €



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