



Menú Degustación / Tasting Menu

Entrantes / Starters

Talo de tomate
Basque style corn tortilla with tomato

Cuajada de foie y Citronela
Foie curds and Citronella

Vieira marinada y granizado marino
Marinated scallop and marine granita

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo
Farmhouse egg yolk on wheat stew

Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa
Hake in tempura and roasted bell pepper juice

Principal / Main Course

Presa ahumada con pure de patatas
Smoked iberian pork with mashed potatoes

Postre / Dessert

Goxua y helado de caramelo
Creme brulee and caramel ice-cream

Precio / Price

50€

10% iva incluido / VAT included

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jorge A. Aza", written over a horizontal line.

Contacta con el personal de servicio para más información sobre el menú, ingredientes o intolerancias
Please contact a member of staff if you have any allergies



Menú Degustación Vegetariano / Vegan Tasting Menu

Entrantes Entrantes / Starters

Talo de tomate
Tomato "talo"

Tartar vegetal
Beetroot tartare

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo
Farmhouse egg yolk on wheat stew

Aguacate en tempura y jugo de pimientos a la brasa
Tempura avocado and grilled pepper juice

Principal/ Main Course

Coliflor tostada y pilpil
Roasted cauliflower and pilpil

Postre/ Dessert

Goxua y helado de caramelo
Goxua and caramel ice-cream

Servicio Pan, aceite y agua mineral

Precio/ Price

50€

10% iva incluido/ VAT
included

A handwritten signature in black ink, appearing to read "J. Alza", with a long horizontal line extending to the right.