

144.

Déjate llevar por este viaje culinario

Sopa de melón y jalapeño, lascas de txangurro aliñadas, crema de erizo y tomate | Txangurro a la donostiarra

23€

Judías verdes, vainas de guisante y tirabeques salteados en el wok, jugo agripicante y gazpachuelo de guisantes

20€

Nem de pollo y trufa, salsa pepitoria andina, chutney de hierbas y mejillón escabechado

20€

Vieira curada en soja y a la parrilla, ajoblanco cantonés y tallarines vegetales

20€

Espárragos blancos al carbón, sabayón de sésamo y cacahuete, tartar de gamba blanca y caviar

26€

Lomo de lenguado, mojo agripicante cremoso y carpaccio de champiñón

30€

Merluza a la parrilla, curry verde de hierbas, polvo de gamba y papaya

26€

Costilla de cerdo deshuesada con salsa BBQ Koreana, lechuga a la parrilla y crema de cilantro

24€

Albóndigas de pato a la bordalesa, chipirón de anzuelo salteado con adobo andaluz y calabaza

29€

Carrillera melosa con salsa de tamarindo y coco, puré de zanahoria estilo Robuchon y anguila ahumada

28€

Panacotta de melocotón y chocolate blanco, helado de haba tonka y emulsión de hierbabuena

7,5€

Crema de calamansi, chocolate y curry de madrás, con pan brioche

7,5€

Servicio de pan, mantequilla y aceite 4,5€

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido