

LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI

«EL GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN 25 ANIVERSARIO»

*MIS CREACIONES SON DISTINTAS SEGÚN EL ANTOJO DEL MAR, EL CAMPO Y LAS ESTACIONES.
OS PROPONGO DEJAROS SEDUCIR POR LOS PEQUEÑOS BOCADOS,
SEDUCTORES, LIVIANOS Y SOBRE TODO SABROSOS.*

- 2018 Gilda (anchoa, guindilla y aceituna) con caldo de alcaparras "Agrucapers" y tartar de atún "Balfegó"
- 1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde
- 2018 Gelée de bacalao con encurtido de espárragos a la sal de "Añana" y su crema
- 2018 Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar
- 2001 Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
 - 2017 Tarama con remolacha y raifort acidulado
 - 2017 Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales
 - 2018 Tembloroso de frutos de mar y algas, plancton y consomé de carabinero
- 2018 Gazpacho de albahaca y corales con dados de pescado de roca curado y rábano picante
- 2018 Taco de rape a la brasa con su suquet, dados de hinojo asado y crujiente de calamar
 - 2015 "La Trufa" con setas fermentadas y berza al aceite "Alma de Jerez"
- Solomillo "Luismi" asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

LOS DULCES PARA TERMINAR

- 2017 Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra
 - 2018 Chocolate, café y té con quínoa crujiente
- Nuestros bombones 2018: Yuzu; Sal y pimienta; Vainilla Tailandia; Naranja y caramelo

260

MARIDAJE DE VINOS 140

NUESTRA SELECCION DE MANTEQUILLAS: HONGOS; AGUACATE; LEMON GRASS; ALCAPARRA, ACEITUNA NEGRA Y ANCHOA

EL PAN ESTÁ HECHO A MANO EN NUESTRA COCINA CON MASA MADRE Y LARGAS FERMENTACIONES, UTILIZANDO HORNO
CON SOLERA DE PIEDRA Y HARINAS ECOLÓGICAS