

**Nos gusta la cocina que mira hacia el futuro pero que sabe de dónde viene.
Nos gusta que nuestro restaurante sea pequeño para poder dároslo todo.
Bienvenidos**

ENTRANTES

	Croquetas de pollo asado (4uds)	14 €
⊗	Escabeche de paletilla de conejo con escarola y granada	18 €
	Anchoas de Bakio, papada ibérica y pimiento verde frito (4uds)	15 €
⊗	Alcachofas asadas, cocochas de merluza y caldo de jamón	23 €
	Canelón de codorniz de maíz con salsa suprema (2uds)	20 €
⊗	Láminas de picaña madurada, encurtidos y holandesa de grasa de vaca ...	24 €
⊗	Arroz bomba de cordero lechal con pimientos del piquillo.....	25 €

PRINCIPALES

⊗	Rodaballo con salsa de mantequilla y cítricos	29 €
⊗	Bacalao a la brasa, centollo a la donostiarra y su pil-pil	28 €
⊗	Oreja y morro con carabinero asado	29 €
⊗	Solomillo de vaca con salsa de pimienta verde	32 €

¡¡ Y NUESTRAS SUGERENCIAS !!

Servicio De Agua Km0 Y Pan De Hogaza Artesano (por persona) 2,8 €

**Pregunte a nuestro personal para información detallada sobre alérgenos. El
pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en el R.D
1420/2006.**

⊗ sin gluten

Reposa cubiertos del restaurante 25 €/ud

Menú Efímero (Un menú en constante evolución) 85 €

Existe la posibilidad de acompañarlo con maridaje 60 €

El menú consta de secuencia de aperitivos, 6 pases principales y 2 pases dulces, incluye agua km0 y pan de hogaza artesano. Su contenido cambiará a diario en función de la visita al mercado y las necesidades del cliente.

Este menú sólo se servirá a mesa completa para un mejor servicio.

POSTRES

- ☒ **Flan de leche fresca y huevos de corral 9 €**
- ☒ **Tarta de queso Idiazábal horneada en el día con helado de frutos rojos 10 €**
- ☒ **Arroz con leche a la manera tradicional y caramelizado 9 €**
- Cremoso de yuzu, merengue y helado de coco 10 €**

(IVA 10% incluido)