

FIN DE AÑO 2019

APERITIVOS

Selección de mantequilla y aceite

Panes de larga fermentación y masa madre hechos en casa

Pequeños bocados crujientes

GRAN MENU DEGUSTACIÓN

Ostra con pure de coliflor y aire de kir royal

Tataki de picaña con pure de boletus, helado de mostaza de hierbas y trufa

A modo de un risotto, guiso de calamares en su jugo y pimienta espelette

Yema de huevo de corral bañada con una crema de hierbas y tocineta, discos de remolacha, queso y finas láminas de tuber melanosporum

Lubina a la plancha, almejas en salsa verde y espuma de raifort

Paletilla de cordero, ñoquis cítricos y pure de rúcula

Soufflé de pistacho con helado de caramelo

MELVIN
Martin Perasategui.

MARIDAJE ESPECIALMENTE SELECCIONADO POR NUESTRO SUMILLER

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE MÁGNUM

A.O.C. Champagne

Pinot Noir

ENATE DE 234 MÁGNUM 2018

D.O. Somontano

Chardonnay

DEHESA DE LOS CANÓNICOS RESERVA SOLIDEO MÁGNUM 2014

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Albillo

ITSASMENDI UREZTI

D.O. Bizkaiko Txakolina

Hondarribi Zuri Zerratie

235 €