
Entrantes

Jamón Ibérico 100 % de Bellota D.O.P. Los Pedroches

Tomates Extra “Montañas de la Galia”

Cecina Premium de León “Canana el Grande”

Antxoas de Bermeo de “Karmelo Toja”

Arroz cremoso de verduras y gambas

Foie micuit “dando la lata”, con Compota de Pera, Pan de Pasas y Curry

Vieira asada sobre tallarines de apionabo y ajo blanco de coco

Volandeiras con crudités de verduras y gel de lulo

Kokotxas de bacalao Krunch con cremoso de coliflor y toques citricos

Gamba Blanca de Huelva

Ensalada de pimientos asados, atún rojo y avellanas

Croquetas caseras de chuleta y jamón

Principales

Begi Handi a la Plancha, con crema cebolla caramelizada y en trazos de Tinta

Merluza asada con mole bizkaino

Rape a la brasa con guiso de habitas y su americana

Pulpo a la brasa con causa limeña y alioli de ajonegro

Pato asado a la brasa con curry japones y encurtidos

Solomillo con terrina de tubérculos, alga nori y su jugo

Cordero asado con ñoquis de patata y setas con mojo verde

La Chuleta. Patatas Tía Carmen y Pimientos Rojos Naturales Asados

Postres

Torrija Petit Comité

Esférico de chocolate y guayaba

Piña a la brasa con espuma de Coco, chocolate blanco

Tarta Alaska PK

Menú Iraragorri

Aperitivos

Entrantes

Vieira asada sobre tallarines de apionabo y ajo blanco de coco

Kokotxas de bacalao Kruch con cremoso de coliflor y toques citricos

Pescado

Rape a la brasa con guiso de habitas y su americana

Carne

Cordero asado con ñoquis de patata y setas con mojo verde

Postres

Piña a la brasa con espuma de Coco, chocolate blanco y aguacate

Esférico de chocolate y guayaba

46,00 €

10 % iva no incluido

