



La naturaleza es sabia, solo hay que saber escucharla. El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta de la compra en la que recrearme.

Volvemos para revivir el espíritu de mis orígenes, renovado en ilusión pero conservando viejas costumbres: cuando la lumbre daba sabor a un plato, el vino presidía la mesa...

Elegid lo que queráis, confeccionando vuestro menú a placer... y disfrutad.

¡Bienvenidos a casa!

ENTRANTES

<i>Tartar de trucha con gelatina de pepino iodado, cebolleta y crema raifort</i>	<i>19€ (En ½ ración 10.5€)</i>
<i>Ensalada de salmón escabechado, gel de alcaparra y tomate confitado</i>	<i>19€ (En ½ ración 10.5€)</i>
<i>Ostra, clorofila de berros y rúcula, pepino, kaffir y coco</i>	<i>19€</i>
<i>Sopa de pescado y mariscos</i>	<i>19€ (En ½ ración 10.5€)</i>
<i>Huevos a baja temperatura, con un caldo de bocadillo de jamón y migas</i>	<i>19€</i>
<i>Canelón de manitas de cerdo, rabo de buey y hongos gratinados</i>	<i>19€</i>
<i>Steak tartar Premium con aceitunas en texturas</i>	<i>19€</i>
<i>Lasaña fría de antxoas marinadas con verduras y gazpatxo vasco</i>	<i>19€ (En ½ ración 10.5€)</i>
<i>Txiki de verduritas salteadas con tofe de guisantes</i>	<i>19€</i>

PESCADOS

<i>Rape asado con emulsión de ostras, centolla y champagne</i>	<i>28€</i>
<i>Kokotxas de bakalao con berberecho al txakolí</i>	<i>27€ (En ½ ración 14.5€)</i>
<i>Merluza a la brasa, papada ibérica, licuado de wakame, algas y almendra</i>	<i>26€ (En ½ ración 14€)</i>

ARROCES

<i>Arroz con almejas a la manera tradicional</i>	<i>26€ (En ½ ración 14€)</i>
<i>Arroz eMe Be a la brasa</i>	<i>26€</i>

CARNES

<i>Paletilla de cordero con chutney de pimientos y crema de ajo en tres cocciones</i>	<i>34€</i>
<i>Txuleta de vaca Premium a la brasa con puré de patata especial (2pers.)</i>	<i>61€ (Individual 31€)</i>
<i>Callos a la manera tradicional</i>	<i>26€ (En ½ ración 14€)</i>
<i>Carrilleras de vaca, crema trufada de patata y reducción de caldo de rabo</i>	<i>26€ (En ½ ración 14€)</i>

POSTRES

Nuestros postres necesitan cariño y mimo, por ello recomendamos pedir el postre al principio...

<i>Soufflé de chocolate, helado de avellana, granizado de frangelico y menta</i>	<i>13.5€</i>
<i>Macarrón de naranja, gel de azafrán y helado de té earl grey</i>	<i>13.5€ (En ½ ración 8€)</i>
<i>Infusión de frutos rojos, fresas, helado de yogurt y toque de canela</i>	<i>13.5€ (En ½ ración 8€)</i>
<i>Gin&tonic de apio, pepino, manzana y menta</i>	<i>13.5€</i>
<i>Torrija caramelizada, crema de almendras, compota de ciruelas y café</i>	<i>13.5€ (En ½ ración 8€)</i>
<i>Cremoso de whisky, untuoso de avellana y granizado de café</i>	<i>13.5€</i>
<i>Mis quesos preferidos del país</i>	<i>19€</i>

Todos nuestros platos se sirven de manera individual, en el caso de querer compartir ya saldrán emplatados desde cocina en medias porciones.

**Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable
Todos los precios incluyen el 10% de IVA correspondiente a hostelería*



NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN

Mis aperitivos son distintos según el antojo del campo, el mar y las estaciones.

Os propongo dejaros seducir por los pequeños bocados...

Con los que abriré vuestro apetito...seductores, livianos y sobretodo sabrosos...

On Egin!!!

Aperitivos

Lasaña fría de antxoas marinadas con verduras y gazpatxo vasco

Ostra, clorofila de berros y rúcula, pepino, kaffir y coco

Huevos a baja temperatura, bañados con un caldo de bocadillo de jamón y migas de pan crujiente

Merluza a la brasa, papada ibérica, licuado de wakame, algas y almendra

Carrilleras de vaca, crema trufada de patata y reducción de caldo de rabo

Pre postre

Cremoso de whisky, untuoso de avellana y granizado de café

Precio 70€ incluido 10% IVA

Bebida no incluida

Opción de maridaje 28€ incluido 10% IVA

Nuestro menú se servirá para la mesa completa

****Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable***