



Menu du Printemps

PARA COMPARTIR... O NO

- Charcutería de cerdo Kintoa de Maison Uronakoborda 13 €

ENTRANTES

- Puerros a la vinagreta reinterpretados, miso, yema de huevo confitada, avellanas, alcaparras infladas 9 €
- Espárragos blancos, muselina de lima, cebollino, pimiento de Espelette 14 €
- Prensado de foie gras y jarrete de cerdo, chutney de cebolla roja, pimiento de Espelette 16 €

PLATOS

- Muslo de pintada crujiente de Garat, espárragos verdes en dos preparaciones, jugo intenso 24 €
- Carrillera de cerdo a baja temperatura de Massonde, coliflor y cacahuètes, salsa agridulce 25 €
- Pesca del día, crema de zanahoria, ensalada de hinojo, salsa ácida (precio según la llegada)

POSTRES

- Postre alrededor de la miel, bizcocho tipo madeleine, helado de miel, miel aireada, gel de limón 10 €
- Pastel de chocolate, helado de café, mousse de tiramisú 11 €
- Queso de oveja de Bixente 8 €