



MENU de Itzoño



ESPAGNOL

PARA COMPATIR

Jamón de cerdo Kintoa de la Maison Uronakoborda en Ainhoa 13 €

ENTRADAS

Foie gras 18 €
Chutney de uvas y guindilla, nueces peladas

Ceviche de la temporada 18 €
Salsa nikkei, pepino, cebolla roja, cilantro, maíz inflado

Calabaza butternut asada 12 €
Emulsión de queso feta, pipas de calabaza, vinagreta de guindilla, lima y hierbas

PLATOS

Quasi de ternera Herriko 30 €
Puré de patatas, setas de temporada, salsa chimichurri, jugo de ternera

Media pechuga de pato 29 €
Crema de apio, endibia estofada, salsa agri dulce con aji panca, cacahuets tostados

Merluza de pesca sostenible 29 €
Puerros confitados, pak choi, salsa chupe con langostinos

QUESOS

Plato de queso de oveja 11 €

POSTRES

Pera, miso y trigo sarraceno 11 €
Bolas de pera, sorbete de pera, caramelo de miso, streusel y trigo sarraceno inflado

Chocolate negro y Armagnac 12 €
Pastelito de chocolate negro, gelatina de cacao, streusel con granos de cacao y flor de sal, helado de Armagnac

Avellana y limón 12 €
Pastelito de avellana, crema de limón, praliné de avellana, gel de limón, avellanas tostadas

Todos nuestros platos son caseros y elaborados con productos frescos.