

Menú degustación "Kubos"

Tosta de txangurro a la "Donostiarra" con pan de algas.

Bombón de foie "micuit", pomada de queso caramelizada y kalamansi

Huevo trufado en "cocotte"

*Lascas de bacalao sobre ajoarriero con emulsión de su "pilpil" y su Kokotxa. **

Solomillo de vaca gallega, torta del "Casar" y membrillo.

Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla, confitura de melocotón y su helado.

55 € (IVA incluido)

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

**Platos aptos para celíacos*

Menú degustación "Urumea"

Caviar "Per Sé", gominola de Txakoli y Ostra " Amelie" en tempura.

Galantina de cochinillo "Pio" en tosta de encurtidos.

Vieira asada, papada ibérica, alga codium y raíz de apionabo.

Foie a la plancha con puré de maíz, dulce de manzana y sidra.

Atún rojo, "coulis" de fresas y frutos ácidos.

Cordero lechal asado a baja temperatura, paté y ciruelas.

Sorbete de fruta de la pasión y mascarpone.

"Flysch" de cacao, caramelo, yogurt y chocolate blanco.

75€ (IVA incluido)

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

**Platos aptos para celíacos.*