

MENU DEGUSTACIÓN KUBOS

Galantina de cochinillo "Pio" en tosta de encurtidos

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

Huevo trufado en "cocotte"

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

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

Sorbete de mandarina, canela y rosas.

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

Precio: 55,00 € (IVA incluido)

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

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

Disponible en carta.

MENU DEGUSTACIÓN URUMEA

Caviar "Per sé", gominola de txakoli y raíz de perejil

"Cappuccino" de espárragos e Ibérico (c/ guisante lágrima y hongo negro)

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

Vieira asada, papada ibérica, yema de espárrago de Navarra y raíz de perejil

Atún rojo, "coulis" de fresas y frutos ácidos

Cordero lechal asado a baja temperatura, paté y ciruelas

○

Cochinillo "Pio" navarro asado con terrina de col y patata

Sorbete de fruta de la pasión y mascarpone

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

Precio: 75,00 € (IVA incluido)

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

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

Disponible en carta.