



## MENÚ ENERO 2025

Gilda Amets 3

Creme brulee de calabaza, crema agria, semillas 5

Ostra a la parrilla, caldo de cebolla agridulce, pan quemado 6

Endivia a la brasa, espuma de holandesa, rocas de cabrales y nueces 5

Tomate confitado, requesón de leche de cabra, sus pieles crujientes 12

Falso risotto de calamar, leche de coco y cardamomo, gel de mandarina, café 15

Berenjena ahumada y glaseada, emulsión de ajo negro, eneldo, regaliz 12

Guisantes a la brasa, aceite de vainilla, queso fresco, menta 10

Bacalao confitado, pil pil de almejas al ajillo, alcachofas a la parrilla, aceitunas 15

Alubias de tolosa con gamba roja, tom yum donostiarra, cítricos, cilantro 16

Ravioli abierto de setas de temporada, yema de huevo, espuma de champiñones 16

Txuleta en ceniza de puerro, emulsión de avellana y soja, puerros confitados 18

Panceta a baja temperatura, teriyaki, crema de pistacho, mermelada de bacon 15

Chocolate negro, azafrán, aceite de oliva 8

Borracho a las leches de vaca, oveja y cabra, frutos rojos 7

Tarta invertida de limón, chocolate blanco tostado 7

\*servicio de pan y aperitivo 3

