

## Starters

Croquetas de cecina (8 uds.) <i>Iberian ham croquettes (8 uts.)</i>	12
Ceviche de tomates con curry rojo <i>Tomato Ceviche with red curry</i>	16
Langostinos crujientes, guacamole y salsa picante <i>Crispy prawns, guacamole and hot sauce</i>	16
Ensalada de quinoa, aguacate y verduras baby con vinagreta de ajos asados <i>Quinoa, avocado and baby vegetables salad with roasted garlic vinaigrette</i>	16
“Crème brûlée” de foie , con crumbles de maíz y compota de manzana <i>Foie “crème brûlée” with corn crumbles and apple sauce</i>	18
Surtido de quesos europeos con mermelada y grissinis <i>Assortment of European cheeses with jam and grissinis sticks</i>	22
Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado <i>Iberian ham with toasts and grated tomato</i>	28
Selección de caviar. Acompañado de blinis y espuma de Bacon: <i>Caviar selection. Served with Blinis and bacon foam:</i>	
Baeri 10 gr	26
Oscietra 10 gr	36

## Main

Carrillera ibérica de bellota glaseada con oporto <i>Iberian acorn-feed pork cheek glazed with port</i>	19
Hamburguesa bazkaleku de txuleta 200 gr, idiazabal y mayonesa de piparras <i>Bazkaleku beef steak burger, 200 gr, “idiazabal” cheese and green chilly mayonnaise</i>	21
Pulpo al aroma de parrilla, salsa de olivo y espuma de patata <i>Grilled octopus with olive sauce and potato foam</i>	21
Tiradito de solomillo, salsa ponzu, miso picante y ensalada de papaya y piñones <i>Sirloin with ponzu sauce and spicy miso served with papaya and pine nuts salad</i>	22.50

## Desserts

Maceta de Tiramisú de cereza <i>Cherry Tiramisu</i>	8
Tartita de queso fundente <i>Fondant cheesecake</i>	8
Ensalada de frutas de Temporada <i>Seasonal fruit salad</i>	8