



Hemos confeccionado un ***menú degustación*** con los platos de la carta para que pueda disfrutar de nuestra cocina de temporada

Aperitivo:

tartar de bonito del norte focaccia, pipas y alcaparras

Entrantes:

**salmorejo de tomate atún ahumado, olivas negras y cherrys
berenjena asada teriyaki de pimiento asado y lascas de urdina**

Principal (a elegir):

lomo de merluza de anzuelo con guiso de quinoa sepia y salsa negra

o

carrillera de ternera al vino tinto con crema de patata y chutney de zanahoria

Postre:

melocotón y albaricoque asados, toffe especiado y vainilla

este menú lo acompañamos con agua km0 y pan de masa madre de Berteiz & Mendiando, de Mungia

Bodega y bebidas no incluidas

Precio 28€. IVA incluido

Tiene la opción de elegir los dos platos principales con lo que el precio del menú sería de 35€

*Si necesita cualquier información sobre los alérgenos en nuestros platos, por favor,
consulte con nuestro personal.*