



Menú fin de semana

Weekend Menu

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Ensalada de pulpo y espinacas baby con patata alavesa, piñones y vinagreta de pimentón

Alcachofas confitadas con crema de foie y trufa ecológica de Álava

Liruelas de cordero sobre pimientos rojos asados

De segundo (a elegir)

Arroz de manitas y oreja de cerdo con bacalao y su kokotxa al pil-pil

Merluza sobre fondo de mejillones al txakoli

Abanico ibérico con cremoso de berenjena a la llama y cebolletas al Rioja

Costilla de Angus confitada a baja temperatura con parmentier y chips crujientes

De postre (a elegir)

Affogato Silken

Torrija caramelizada con crema helada casera

Pannacotta de maracuyá con brunoise de mango.

Precio por comensal: 44,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida (vino crianza)





Menú

fin de semana

Weekend Menu

Welcome Appetizer / Apéritif de bienvenue

Starter / Entrées

- ✓ *Octopus and baby spinach salad with Alava potatoes, pine nuts, and paprika vinaigrette.*
- ✓ *Salade de poulpe et jeunes pousses d'épinards avec pommes de terre d'Álava, pignons et vinaigrette au paprika.*
- ✓ *Confit artichokes with foie cream and organic truffle from Álava.*
- ✓ *Artichauts confits avec crème de foie et truffe biologique d'Álava.*
- ✓ *Lamb sweetbreads over roasted red peppers.*
- ✓ *Ris d'agneau sur poivrons rouges rôtis.*

Main Course (Choice of) / Plat principal (au choix)

- ✓ *Rice with pig's trotters and ear, cod, and its kokotxa in pil-pil sauce.*
- ✓ *Riz aux pieds et oreille de porc, cabillaud et sa kokotxa en sauce pil-pil.*
- ✓ *Hake on a mussel and txakoli wine base.*
- ✓ *Merlu sur fond de moules au txakoli.*
- ✓ *Iberian pork "abanico" with flame-roasted creamy aubergine and Rioja-braised spring onions.*
- ✓ *Éventail ibérique avec crémeux d'aubergine grillée à la flamme et jeunes oignons au Rioja.*
- ✓ *Slow-cooked Angus beef rib with parmentier and crispy chips.*
- ✓ *Côte d'Angus confite à basse température avec parmentier et chips croustillantes.*

Dessert (Choice of) / Dessert (au choix)

- ✓ *Silken Affogato.*
- ✓ *Affogato Silken.*
- ✓ *Caramelized torrija with homemade ice cream.*
- ✓ *Pain perdu caramélisé avec glace artisanale.*
- ✓ *Passion fruit panna cotta with mango brunoise.*
- ✓ *Panna cotta au fruit de la passion avec brunoise de mangue.*

€44,00 (VAT included) 42,00 € (TVA incluse)
bread and a beverage (aged wine) / pain et une boisson (vin de garde)

