



Menú **fin de semana** Weekend Menu

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Tomate rosa, caballa marinada sobre aliño de salmorejo y muhammara

Carpaccio de txuleta madurada con salsa bearnesa y crumble de queso Idiazabal

Croqueta de txitxikis de potro de Álava

De segundo (a elegir)

Picaña a la plancha con milhojas de patata

Abanico de cerdo ibérico con salsa yakitori y puré de boniato

Merluza asada sobre fondo de mejillones y vainas salteadas

Atún a la plancha con ajoblanco y pimientos de cristal asados

De postre (a elegir)

Fresas de Álava maceradas con gelatina de naranja, helado de pimienta de Jamaica y vainilla, y crumble de mantequilla salada

Affogato Silken

Carpaccio de higos con crumble de mantequilla salada y mousse de chocolate blanco y queso fresco

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

- ✓ *Pink tomato, marinated mackerel with salmorejo dressing and muhammara.*
- ✓ *Tomate rose, maquereau mariné avec assaisonnement de salmorejo et muhammara.*
- ✓ *Matured txuleta carpaccio with Béarnaise sauce and Idiazabal cheese crumble.*
- ✓ *Carpaccio de txuleta maturée, sauce béarnaise et crumble de fromage Idiazabal.*
- ✓ *Álava colt txitxikis croquette.*
- ✓ *Croquette de txitxikis de poulain d'Álava.*

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

- ✓ *Grilled picanha with potato millefeuille.*
- ✓ *Picanha grillée avec millefeuille de pommes de terre.*
- ✓ *Iberian pork abanico with yakitori sauce and sweet potato purée.*
- ✓ *Abanico de porc ibérique, sauce yakitori et purée de patate douce.*
- ✓ *Roasted hake on a mussel sauce with sautéed green beans.*
- ✓ *Merlu rôti sur fond de moules et haricots verts sautés.*
- ✓ *Grilled tuna with ajoblanco and roasted cristal peppers.*
- ✓ *Thon grillé avec ajoblanco et poivrons cristal rôtis.*

Dessert (Choice of) / Dessert (au choix)

- ✓ *Álava strawberries macerated with orange jelly, allspice and vanilla ice cream, and salted butter crumble.*
- ✓ *Fraises d'Álava macérées avec gelée d'orange, glace à la vanille et au poivre de Jamaïque, et crumble au beurre salé.*
- ✓ *Silken affogato.*
- ✓ *Affogato Silken.*
- ✓ *Fig carpaccio with salted butter crumble and white chocolate and fresh cheese mousse*
- ✓ *Carpaccio de figues, crumble au beurre salé et mousse au chocolat blanc et au fromage frais*

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