

### DEGUSTACION ASPALDIKO

*Vieira a la plancha con crema de erizo y crujientes de algas  
Laminas de bacalao al pil-pil con piperada  
Risotto de hongos (Boletus edulis)  
Merluza empanada en almendra, sobre salsa de txipiron y espuma de ajo blanco  
Rabo de buey deshuesado con foie a la plancha  
Sorbete de champang  
Hojaldre de mus de turrón*

*55,00 + 10 % IVA*

*(Este menú se servirá a mesa completa, si alguna de los platos no es de su agrado se podrá modificar, bebidas no incluidas)*

---

### DEGUSTACION BASERRI

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango  
Crema de calabaza con langostinos  
Ravioli de pato a la naranja*

*A ELEGIR*

*Bacalao en tempura con pimientos rojos asados y salsa jackeline  
Rape con vinagreta de trufa, verduritas salteadas y patata panadera  
Solomillo a la miel con intxaursalsa  
Carrilleras a la mostaza, puré patata y chip de boniato*

*Tocino de cielo a la naranja con culi de frambuesa*

*37,00 € + 10% IVA*

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*