******

***DEGUSTACION BASERRI***

*Timbal de pate de tomate seco y albahaca con burrata*

*y aceite de aceitunas negras*

*Arroz caldoso de marisco con patas crujientes de bogavante*

*Gyozas rellenas de rabo de buey y foie sobre salsa de su propio guiso*

*Rodaballo sobre vinagreta de berenjena y tomate con espuma holandesa*

*Presa Ibérica a baja temperatura con salsa de trufa, puré de boniato*

*y espárragos trigueros a la plancha*

*Queso, nueces y membrillo en diferentes texturas con helado de canela*

62,00 € IVA INCLUIDO

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

Con maridaje +15,00€ IVA incluido

***DEGUSTACION BASERRI TRADICIONAL***

*Anchoas de cantábrico en salazón con pimiento rojo asado y aceite de oliva*

*Tortilla de bacalao con pimiento verde*

*Croquetas dos sabores (txipiron y jamón)*

*Txuleton a la brasa con pimiento rojo asado y patata fritas (900gr-+cada 2 personas)*

*Goxua con helado de vainilla*

52,00 € IVA INCLUIDO

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

Con maridaje +15,00€ IVA incluido

***35 aniversario***

***Urteurrena 1988-2023***