

---

## STARTERS · ENTRÉES

---

<b>Seasonal tomatoes, basil and red shrimp</b> <i>Tomates de printemps, basilic et crevette rouge</i>	25€
<b>White asparagus with cold onion soup and Idiazábal cheese caviar</b> <i>Asperges blanches, soupe froide d'oignons et caviar de fromage Idiazábal</i>	20€
<b>Tear peas in its juice, stew infusion and sea cucumber</b> <i>Larme de pois dans son jus, infusion de ragoût et concombre de mer</i>	29€
<b>Galicians clams cream with scallop and coconut sand</b> <i>Crème de palourde galicienne, pétoncle et terre de noix de coco</i>	26€
<b>Roast cannelloni and parfait of foie with Sauternes</b> <i>Cannellonis rotis et parfait de foie au Sauternes</i>	21€
<b>Black rice with crayfish, baby squids and pear alioli</b> <i>Riz noir et langoustines, encornets et ail de poire</i>	28€
<b>Cod tripe rice and black sausage</b> <i>Riz de tripe de morue et saucisse noire</i>	26€

---

## FISH · POISSONS

---

<b>Beach squid stuffed with iberico and saute mayonnaise</b> <i>Calamar de plage farcie iberique et mayonnaise sofrito de porc</i>	28€
<b>Crunchy red mullet in plankton suquet</b> <i>Rouget croquant dans un suquet de plancton</i>	39€
<b>Mackerel marinated in sake and pesto</b> <i>Maquerean mariné dans du sake et pesto</i>	25€

---

## MEAT · VIANDES

---

<b>Suckling lamb shoulder with baby onions</b> <i>Epaule de chevreau et petits oignons</i>	<b>34€</b>
<b>Candied mament veal cheek and salted brioche</b> <i>Joue de veau confite et brioche salée</i>	<b>24€</b>
<b>Acorn-fed iberic low blade end with salsify</b> <i>Pluma ibérique nourri aux glands accompagnée de salsifi</i>	<b>28€</b>

---

## DESSERTS · DESSERTS

---

<b>World of chocolate</b> <i>Monde au chocolat</i>	<b>8€</b>
<b>Creamy cheese and caramel with pecan nuts</b> <i>Fromage crémeux et caramel avec noix de pécan</i>	<b>8€</b>
<b>Grand Choux filled with vanilla and red berries</b> <i>Grand Choux farsis de vanille et fruits rouges</i>	<b>8€</b>

Tasting menu  
Menu dégustation  
69 €

Wine pairing  
Mariage du vins  
32€

Large tasting menu  
Menu degustaciò long  
89 €

Wine pairing  
Mariage du vins  
36€

We kindly offer to our clients with any possible allergies or intolerances, specific information about these products. Please, ask our staff. – V.A.T. Included