

SUSTRAIAK

APERITIVOS

Ortiguilla del golfo de Bizkaia
Plancton y codium.

Cristal de papa violeta
No kobe y caviar Naccarii del embalse de Yesa.

Erreka
Trucha Arcoiris, helado de tomate, tosta de clorella y escabeche.

Talo de sobrasada de vaca y maíz

Ostra
Ajoblanco de almendras y helado de pepino.

Gilda 2.0
Reinterpretación contemporánea de la clásica gilda.

Pochas y navajas
La frescura del mar y la riqueza de la tierra.

Salpicón de txangurro
Agua de tomate, *wild* tomate y brotes de temporada.

Pescado del día
Reducción de sus espinas para resaltar el sabor auténtico.

Pato a baja temperatura
Cocción lenta de 12 horas, mole y maíz.

Txotx
Bombón de manzana relleno de sidra y helado de sidra.

Vainilla, hongos y caviar

Selección de *petit fours*

110€/pax.

Maridaje: 55€/pax.

Surtido de panes artesanos al corte y agua incluidos.

SUSTRAI txiki

APERITIVOS

Ortiguilla del golfo de Bizkaia
Plancton y codium.

Erreka
Trucha Arcoiris, helado de tomate, tosta de clorella y escabeche.

Talo de sobrasada de vaca y maíz

Pochas y navajas
La frescura del mar y la riqueza de la tierra.

Salpicón de txangurro
Agua de tomate, *wild* tomate y brotes de temporada.

Pescado del día
Reducción de sus espinas para resaltar el sabor auténtico.

Pato a baja temperatura
Cocción lenta de 12 horas, mole y maíz.

Txotx
Bombón de manzana relleno de sidra y helado de sidra.

Selección de *petit fours*

77€/pax.

Maridaje: 35€/pax.

Surtido de panes artesanos al corte y agua incluidos.