

PARA COMPARTIR

Noir de Bigorre 18
Jamón, pan de cristal tostado, ajo y tomate

Churros 16
Patatas, kétchup de piquillos

Manitas de cerdo 18
Crujiente, con mostaza violeta de Brive

Maíz 12
En tempura, sal de tandoori

Ostra nº3 de Joël Dupuch 4/pieza
Vinagre de chalote, pan de centeno

Foie gras de pato de las Landas 24
Cocido naturalmente en terrina, brioche tostado

ENTRANTES

Huevo de gallina orgánico 19
Escalfado, champiñones, avellanas tostadas, emulsión de Ossau-Iraty

Burrata cremosa 18
Tomates cerezas, balsámico blanco, aceite de oliva, cerezas y estragón

Ceviche vegetal 15
Legumbres y flores, vinagreta con jalapeños y almendras

Ostras nº3 de Joël Dupuch 18
Cabeza de ternera crujiente, salsa gibriche y piquillos

Magret de pato 21
Como un gravlax, escabeche thai, cacahuets de Soustons

Dorada 22
En ceviche, padrones, leche de tigre

Atún rojo de Saint-Jean-de-Luz 25
En tataki, col kimchi, aceite de sésamo y soja

Gambas de Palamos 24
Carpaccio con polvo de jamón Ibaïama, aceite de oliva, pimiento de Espelette

PLATOS

Trucha de los Pirineos 28
Hojas de espinacas, arroz negro, beurre blanc con huevos de trucha

Bacalao 32
Coccion unilateral, purée de patatas, zumo de berro

Merluza de Saint-Jean-de-Luz 30
Guisantes, espárragos blancos, y cebolletas cocinadas con zumo de mariscos

Pulpo 32
Tostado con pimentón, patatas, tomates asados, salsa virgen

Ravioles 24
Queso Pecorino con pimienta, horneadas en mantequilla de salvia

Ave de corral 29
Suprema Ave de Corral, piperade con chorizo, patatas confitadas

Mollejas 42
Laqueado al amaretto, cebollas rojas, almendras y patatas fritas

Tartar de res 26
Condimentado con anchoas, piquillos y alcaparras, patatas crujientes, ensalada de verduras

Entrecot de res 38
Patatas Dauphine espolvoreadas con setas, ensalada de verduras, mantequilla Café de Paris

Para 2 personas

**Pescado del día
(precio según llegada)**
Pescado entero frito, salsa virgen, ensalada de espinacas de verano

Chuleta de cerdo Ibaïama 36/pers
Corteza de jamón ibérico, compota de cebollas al vinagre de Jerez

QUESOS

Quesos frescos y madurados 16
Del país vasco

POSTRES

Fresas frescas 14

Crudas y cocidas, crema semi montada, sorbete de limón y menta

Ruibarbo 14

Merengue « soufflé », sorbete de fresa, espuma de yogur, cáscara de limón

Chocolate 14

En mazorca, espumoso y crujiente, infusión de citronela

Soufflé de Grand-Marnier (por encargo, 20 minutos de espera) 18
Magdalena tibia con naranja confitada

Helados y Sorbetes de la maison Dezamy.Dezamy 3/bola

Sabores: vainilla, chocolate con leche, café, caramelo, yogur, fresa, limón,

Menú del mercado

de lunes a viernes

PLATO DEL DIA 21

PLATO Y POSTRE DEL DÍA - CAFÉ 29

Menú infantil

PLATO Y POSTRE 17

Lomo or Pescado del momento, patatas crujientes

Mousse de chocolate o Fresas, crema ligera y menta