

PARA COMPARTIR

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

Manitas de cerdo 18
Crujiente, con mostaza violeta de Brive

Maíz 12
En tempura, sal de tandoori

Churros 16
Patatas, kétchup de piquillos

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

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 16
Legumbres y flores,
vinagreta con jalapeños y almendras

Gaspacho Andaluz 20
Cameron saluaje,
guacamole pimenton de Espelette

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

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 Ibañama,
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,
salsa de perejil

Merluza de Saint-Jean-de-Luz 30
Alcachofas, cilantro,
emulsión de marisco

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

Ravioles de pecorino 24
Horneadas en mantequilla de limón,
espinacas salteadas y piñones

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

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

Entrecot de res 38
Cocida a la plancha, mantequilla de Café de Paris,
patatas dauphines espulcreadas con setas

Para 2 personas

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

Costilla de ternera 45/pers
Cocida a la plancha,
mantequilla de Café de Paris,
patatas dauphines espulcreadas con setas

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

Illanka chocolate 14

Cremoso con especias, granos de cacao, helado de chocolate Guanaja

Melón 14

Espuma de leche de amanda, sorbete de melón

Soufflé de Grand-Marnier 18

(por encargo, 20 minutos de espera)

Helados y Sorbetes de la maison Dezamy 3/bola

Sabores: vainilla, chocolate con leche, café, caramelo, yogur, fresa, limón, exótico, cereza, sabor del momento

Menú del mercado

mediodía - del lunes al 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