



Platos para configurar el menú al gusto

Entrantes

Pastel de cabracho y emulsión de sus espinas
Ensalada de bacalao configtado con vinagreta de cítricos
Ravioli de txangurro a la donostiarra con bullabesa y aire de hinojo
Ensalada de bogavante con vinagreta y mezclum de hojas
Medio bogavante a la parrilla
Vieira asada con crema fina de puerro y aceite de pimiento
Brick relleno de hongos y langostinos con salsa americana

Pescados

Merluza en salsa verde con almejas
Lubina a la parrilla, crema de patata y pimiento de Espelette
Rape, patata rota y refrito tradicional
Mero, patata rota y refrito tradicional

Carnes

Carrillera en su jugo con coliflor e Idiazabal
Solomillo asado con hongos y salsa de foie
Tournedo Rossini
Txuleta premium a la parrilla con piquillos confitados
Cordero o cabrito en horno de lena con piquillos asados

Postre

Primer postre (opcional)

Vasito de mousse de yogur y frutos rojos
Vasito de espuma de Idiazabal con manzana y nuez
Vasito de chocolate con chantilly

Tarta

Tarta de queso tradicional al horno
Milhojas de crema Chiboust y caramelo salado
Frutos rojos, sopa de chocolate blanco y sorbete de frambuesa
Tarta Tatin con helado de vainilla
Babà al ron con chantilly

Tarta nupcial para el corte (opcional).