



Opción 2

Precio: 200,00€

Apertivos

Croquetas de rabo
Crujiente de morcilla y emulsión de piquillos
Pintxo de bacalao al pil-pil con piperrada
Tataki de atún, alga wakame y salsa agri dulce
Ostra natural u ostra a la brasa
Pintxo de txangurro
Ceviche de pescado con mango
Chupizo de gazpacho y cereza

Entrantes

Cecina de wagyu sobre pan cristal
Ensalada de bogavante sobre tartar de tomate y albahaca

Principal pescado

Rodaballo en salsa menier con espinacas a la crema y papas arrugás.

Sorbete

Sorbete de cereza

Principal carne

Txuleta de vaca vieja, piquillos caramelizados, pastel de patata e idiazabal

Postre

Corte de tarta
Helado de queso con culís de frutas rojas