

MENU DÉGUSTATION 2022

Apéritifs dans la galerie

INFUSION FROIDE d'herbes façon vin blanc
OLIVES NOIRES, de poivron , frômage et anchois
COQUES ET CAROTTE
POIVRON SEC et croquant de maïs
MARIANITO, végétal glacé et gelée de vermouth

Aperitifs à la Barre

SOUPE FROIDE DE LÉGUMES D'ÉTÉ au jus de raisins récoltés en 2021
NOTRE "CROQUETA"

Territoire

HARICOTS VERTS, soupe fraîche de champignons et caviar
PESTO AUX ORTIES DE LA VALLÉE, au concombre de mer mariné
PIL-PIL DE NOIX D'EZCARAY et langoustine
OIGNONS DE PRINTEMPS, Parmentier de beurre de noisette et praliné de pâte feuilletée

Animal

RAVIOLI EN TENPURA DE RIS, crème fraîche et caviar
BEIGNET DE "ASADURILLA"
STEAK TARTAR sur feuille d'huître et poudre gelée de foie-gras
TOMATE, FONDO D'HARENG ET VIN avec tendre d'agneau.

Mémoire

TARTAR ET TOFFEE DE CALAMAR
SOUPE DE POISSON ESCORPION, foie y especuloos
COLIN MARTA
AGNEAU et spirale de salade de pampelunes.

Jeu

GLÂCE dans une écorce de porc
CHURROS à la CRÈME ET ANIS
CHOCOLAT vanille et tendons frits au cacao

Petit Fours

Tuile de chocolat et "barquillo"
Bombons au vin rouge
Feuille de pomme au four et brownie au chocolat
Barbe à papa