

LA NATURALEZA ES SABIA, SOLO HAY QUE SABER ESCUCHARLA.
 EL MERCADO ES QUIEN DICTA Y ME SUGIERE UNA CESTA
 DE LA COMPRA EN LA QUE RECREARME.
 ¡BIENVENIDOS A CASA!
 TALLOS, HIERBAS, VINAGRETAS, PREPARACIONES SUCULENTAS,
 COCINADAS CON RESPETO HACIA EL PRODUCTO...
 LA COMIDA NO HA HECHO MAS QUE EMPEZAR.

DESTRUIRIAMOS EL ESPIRITU DE ESTOS PLATOS SI LOS SIRVIERAMOS EN RACIONES DEMASIADO GRANDES.
 LAS SIGUIENTES PREPARACIONES SOLO LAS CONCIBO EN RACIONES CORTAS,
 CON LA BREVEDAD DE TRES O CUATRO «CUCHARADAS»...

	Jamón Ibérico de bellota	44
2001	Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado	44
2015	"La Trufa" con setas fermentadas y berza al aceite "Alma de Jerez"	44
2015	Ostra ligeramente escabechada con granizado de pepino y K5, manzana picante	44
2017	Tarama con remolacha y raifort acidulado	44
2017	Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales	44
2017	Huevo y caldo cítrico de "Gallo Celta" con maíz	44



	Kokotxas de merluza de anzuelo al pil-pil	71
2014	Taco de lubina reposado en marinera de percebes, crujiente de yema y extracto de brotes de espinacas	71
2016	Salmonete con cristales de escamas comestibles, hinojo con azafrán y bombón líquido de chipirón	71
2017	Lomo de merluza asado a la parrilla, coco, curry rojo y navajas líquidas y crujientes	71



	Callos guisados "a la manera tradicional"	63
2011	Solomillo "Luisimi" asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso	71
2014	Conejo "à la Royale" con láminas de patata y secreto ibérico	71
2015	Manitas de cerdo ibérico rellenas, endivias braseadas con membrillo y "conquitos" crujientes de morcilla	71
2015	Chuleta de cordero de leche con suero de parmesano, buñuelo y trigueros	71
2017	Pichón al carbón con achicoria y bocados de aceitunas	71



Chocolates seleccionados, mantequilla fresca, nata... cremosidad,
 acidez y mucho aroma... ¡azúcar por compasión!
 Debido a su elaboración inmediata, recomendamos hacer uso de
 una enorme glotonería y elegir el postre al comienzo de la comida.

1995	Tarta fina de hojaldre con manzana y crema helada	32
2015	Chocolate al horno con escarcha de pera, crema helada de palos de canela y caramelo, bruma de menta	32
2016	El soufflé de almendra caliente y líquido al cardamomo, café y miel granizada con chocolate	32
2016	Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra	32
2017	Panal de almendra con toques garrapiñados y canela helada	32
	Los quesos del País que a mí me gustan	32



*LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI
«EL GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN»*

*MIS APERITIVOS SON DISTINTOS SEGÚN EL ANTOJO DEL CAMPO,
EL MAR Y LAS ESTACIONES.
OS PROPONGO DEJAROS SEDUCIR POR LOS PEQUEÑOS BOCADOS
CON LOS QUE ABRIRÉ VUESTRO APETITO.
SEDUCTORES, LIVIANOS Y SOBRE TODO SABROSOS.
QUE SEAN EL PREÁMBULO DE UNA BUENA COMIDA Y UNA MEJOR SOBREMESA.*

- 2017 Crujiente de ruibarbo tartar de atún "Balfegó" y gel de yuzu
1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde
2017 Tortilla de jamón y trufa
2014 Royal de gamba roja y eneldo al aceite "Venta del Barón"
2017 Gelée de caviar con encurtido de espárragos a la sal de "Añana" y su crema

SEGUIRÁ EN PEQUEÑAS RACIONES CON

- 2015 Ostra ligeramente escabechada con granizado de pepino y K5, manzana picante
2017 Tarama con remolacha y raifort acidulado
2001 Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
2017 Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales
2015 "La Trufa" con setas fermentadas y berza al aceite "Alma de Jerez"
2017 Huevo y caldo cítrico de "Gallo Celta" con maíz
2017 Lomo de merluza asado a la parrilla, coco, curry rojo y navajas líquidas y crujientes
2017 Pichón al carbón con achicoria y bocados de aceitunas

LOS DULCES PARA TERMINAR

- 2016 Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra
2017 Panal de almendra con toques garrapiñados y canela helada

NUESTRA SELECCION DE MANTEQUILLAS: DE BOLETUS, DE ESPINACAS, DE REMOLACHA Y SALADA

EL PAN ESTÁ HECHO A MANO EN NUESTRA COCINA CON MASA MADRE Y LARGAS FERMENTACIONES, UTILIZANDO HORNO
CON SOLERA DE PIEDRA Y HARINAS ECOLÓGICAS