

KROMATIKO



CESTA DE PAN VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓ)N	3.00€	ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES	20.50€
CROQUETA DE TXULETA CON LÁMINA DE WAGYU	2.50€	PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA, JUGO DE SU TUÉTANO Y RAÍCES	24.00€
MEJILLONES A LA BRASA	16.00€	GARBANZO ECO DE ORBISO CON BOGAVANTE A LA BRASA Y HOLANDESA	24.00€
MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI	16.00€	OSOBUCO DE MERLUZA A LA BRASA CON CREMA DE AJO ASADO Y RAVIOLI DE CALABAZA MANZANA E HINOJO	20.00€
ALCACHOFAS FRITAS ALCACHOFAS NATURALES DE NAVARRA. PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	17.00€	FALSO RISOTTO DE PUNTALETES CON KABRATXO Y HUEVA DE MARUCA	26.00€
PULPO GALLEGO A LA BRASA JJAJANG-MEYON Y TORREZNO DE SORIA	21.00€	CORDERO NAZARÍ AL SARMIENTO CON PARMENTIER DE BONIATO Y COUS COUS DE PIÑONES	21.00€
LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	18.50€	LOMO DE CORZO CON SALSA STROGONOFF	23.50€
CARPACCIO DE VIEIRA COREANO CON FRUTAS Y VERDURAS ENCURTIDAS Y EMULSIÓN DE SU CORAL	18.00€	WAGYU, BERENJENA CHINA ASADA Y EMULSIÓN DE DAIKON Y MISO	28.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE	19.00€	MAGRET DE CANETTE CON EMULSIÓN DE PISTACHOS Y MORAS	19.50€
GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	18.00€	GUISO DE COSTILLA DE POTRO DE MONTAÑA ALAVESA AL SARMIENTO CON CASTAÑAS Y TRUFA NEGRA ECOLÓGICA DE ORBISO	23.00€
FOIE BRASA, ANGUILA AHUMADA Y MOLE NEGRO	17.00€	SOLOMILLO DE VACA GALLEGA MADURADO CON SALSA BULGOGI Y MORRONES ASADOS	24.00€
ALMENDRAS GUIADAS EN SALSA BIZKAINA CON TXIPIRÓN DE LA BAHÍA Y GUISANTE LÁGRIMA DE ZARAUTZ	20.00€	CARRILLERA DE VACA VIEJA CON CANTHARELLUS	21.00€
		TXULETA DE VACA FRISONA GALLEGA DE 8 AÑOS CON MÁS DE 60 DÍAS DE MADURACIÓN (750 GRS)	80.00€



GOXUA TROPICAL 4.00€
COCO. CREMA DE FRUTAS TROPICALES.
CRUMBLE Y CARAMELO DE RON

TORRIJA DE TÉ MATCHA 6.50€
CAMELIZADA. CON CREMA DE
CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS
(SE ELABORA AL MOMENTO)

**COULANT CON CREMA DE CHOCOLATE AL
BAILEYS** 6.50€

HELADOS ARTESANOS 6.00€
TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE

CHOCOLATE AOVE CON NIBS DE CACAO

KEFIR Y PERA CONFITADA

CHOCOLATE BLANCO CON MATICES DE VIOLETAS

***IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS
*TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN TIPO DE
ALÉRGICO. CONSULTE A NUESTRO PERSONAL**