

Menü Iris

CÁSCARA Y EL VUELCO DE RETANA

Mejillones, salsa thai y su vuelco

VIEIRA, MAIZ Y PERA

Ceviche de vieira, maíz brasa, pera y chile verde escabechado

CARABINERO ROLL

Brioche, farsa de moluscos y carabinero de Huelva a la brasa

TARANTELO, ERIZO, AZAFRÁN Y CAVIAR AHUMADO

Atún rojo salvaje de almadraba, jugo de su tuétano tostado, patata alavesa al azafrán y caviar osetra

BACALAO, SALSIFI Y PUERRO

Bacalao nórdico de anzuelo confitado, puerro a la brasa y láminas de salsifi

BOLETUS, EUSKALTXERRI, YEMA E IDIAZABAL

Boletus a la brasa, kakuni de euskaltxerri, yema ecológica, carbonara de Idiazabal Azkarra y nueces centenarias

ALUBIA, PATO, TRUFA Y FOIE

Alubia blanca, magret brasa, trufa de primavera y foie

CORZO, CENTENO Y ZANAHORIAS

Lomo de corzo, emulsión de centeno malteado y zanahorias confitadas en comino

GOXUA TROPICAL

Crema de plátano y maracuyá, coco y caramelo de ron

NUESTRA TARTA DE QUESO

Elaborada con queso de cabra Zelaixo y horneada en el día

Precio del menú (75,00€) por persona

El menú se servirá a mesa completa

Bebidas no incluidas

La composición del menú puede sufrir variaciones

Menü KMTX

Tartar de Hamachi japonés y ondarresa de yuzu

Alubia blanca alavesa shiitakes ecológicos
y trufa de verano

Bacalao nórdico y puerros a la brasa

Solomillo de vaca madurada y mole negro

Intxaursalsa de nueces de Rivabellosa y chocolate blanco

38.50€, IVA incl.

Precio del menú (38,50€) por persona

El menú se servirá a mesa completa

Bebidas no incluidas

La composición del menú puede sufrir variaciones

Disponible de Martes a Viernes laborables