

Menú Arroz seco GOURMET

(Escoger para compartir)

OSTRA Guillardéau n 2 unidad **5 €**

JAMÓN ibérico (100 gr) **25 €**

ANCHOA de Getaria 00 **22 €**

TOMATE de temporada con ventresca de atún, cebolleta y piparra **15 €**

Pan con **TOMATE** **6 €**

FOIE GRAS MiCuit con pan de semillas **25 €**

Tartar de **ATÚN** rojo Ballfegó con aguacate y tomate picante **24 €**

Focaccia casera con Roast Beef de **TXULETA** madurada, parmesano y piñones **24 €**

(Escoger mesa completa)

Arroz seco variedad Bahía de sepia y **GAMBAS** **29 €**

Arroz seco variedad Carneroli de **MAGRET** de pato y **FOIE** poêlé **29 €**

(Escoger postre)

TARTA de queso **8 €**

TIRAMISU **8 €**

Selección de **QUESOS** El Kano con membrillo y nueces **15 €**

Menú Experiencia

(Escoger un entrante mesa completa)

Ensaladilla de **BOGAVANTE** azul con vinagreta de su coral y pimienta de Espellette **29 €**

Tomate de temporada con **ATÚN** rojo Ballfegó, pesto y piñones **25 €**

TXITXARRO curado con ajoblanco de pistacho aceite de albahaca y melón **24 €**

Steak tartar de **TXULETA** de vaca con mantequilla de anchoas y sus tostadas **29 €**

Pochas guisadas con **ALMEJAS** 00 **25 €**

Ravioli de pollo asado con Beurre blanc y **GAMBA** roja **25 €**

(Escoger un principal mesa completa)

MERO negro con pimiento rojo asado y refrito de ajo y cayena **32 €**

LENGUADO asado con ajilimójili y patatas **S/M**

Paletilla de **CORDERO** asada con Parmentier de patata y su jugo **32 €**

SOLOMILLO Wellington con foie gras y salsa perigordine **35 €**

(Escoger un postre mesa completa)

Souffle de **GRAND MARNIE** con helado de vainilla **9 €**

Coulant de **CHOCOLATE** con compota de naranja y sorbete de naranja **9 €**

Flan de **LECHE** de oveja con Chantilly **9 €**

TORRIJA caramelizada con helado de queso Idiazábal y caramelo saldo **9 €**

Tabla de **QUESOS** El Kano con membrillo y nueces **15 €**