

## PARA COMPARTIR

**Noir de Bigorre 18**  
Jamón, pan de cristal tostado, ajo y tomate

**Manitas de cerdo 18**  
Crujiente, con mostaza violeta de Brive

**Maíz 12**  
En tempura, sal de tandoori

**Churros 16**  
Patatas, kétchup de piquillos

**Ostra nº3 de Joël Dupuch 4/pieza**  
Vinagre de chalote, pan de centeno

## ENTRANTES

**Huevo de gallina orgánico 19**  
Escalfado, champiñones, avellanas tostadas,  
emulsión de Ossau-Iraty

**Burrata cremosa 18**  
Tomates cerezas, balsámico blanco,  
aceite de oliva, cerezas y estragón

**Ceviche vegetal 15**  
Legumbres y flores,  
vinagreta con jalapeños y almendras

**Gaspacho Andaluz 20**  
Cameron saluaje,  
guacamole pimenton de Espelette

**Foie gras de pato de las Landas 24**  
Cocido naturalmente en terrina,  
brioche tostado

**Dorada 22**  
En ceviche, padrones,  
leche de tigre

**Atún rojo de Saint-Jean-de-Luz 25**  
En tataki, col kimchi,  
aceite de sésamo y soja

**Gambas de Palamos 24**  
Carpaccio con polvo de jamón Ibañama,  
aceite de oliva, pimiento de Espelette

## PLATOS

**Trucha de los Pirineos 28**  
Hojas de espinacas, arroz negro,  
beurre blanc con huevos de trucha

**Bacalao 32**  
Coccion unilateral, purée de patatas,  
zumo de berro

**Merluza de Saint-Jean-de-Luz 30**  
Guisantes, espárragos blancos,  
y cebolletas cocinadas con zumo de mariscos

**Pulpo 32**  
Tostado con pimentón, patatas,  
tomates asados, salsa virgen

**Ravioles de pecorino 24**  
Horneadas en mantequilla de limón,  
espinacas salteadas y piñones

**Ave de corral 29**  
Suprema Ave de Corral, piperade con chorizo,  
patatas confitadas

**Tartar de res 26**  
Condimentado con anchoas, piquillos y alcaparras,  
patatas crujientes, ensalada de verduras

**Entrecot de res 38**  
Cocida a la plancha, mantequilla de Café de Paris,  
patatas dauphines espolucreadas con setas

*Para 2 personas*

**Pescado del día**  
**(precio según llegada)**  
Pescado entero frito, salsa virgen,  
ensalada de espinacas de verano

**Costilla de ternera 45/pers**  
Cocida a la plancha,  
mantequilla de Café de Paris,  
patatas dauphines espolucreadas con setas

## QUESOS

Quesos frescos y madurados 16  
Del país vasco

## POSTRES

### Fresas frescas 14

Crudas y cocidas, crema semi montada, sorbete de limón y menta

### Ruibarbo 14

Merengue « soufflé », sorbete de fresa, espuma de yogur, cáscara de limón

### Chocolate 14

En mazorca, espumoso y crujiente, infusión de citronela

### Cereza 14

Crema ligera pistacho y estragón, galleta remojada al Kirsh, sorbete cereza

### Soufflé de Grand-Marnier (por encargo, 20 minutos de espera) 18

Magdalena tibia con naranja confitada

### Helados y Sorbetes de la maison Dezamy.Dezamy 3/bola

Sabores: vainilla, chocolate con leche, café, caramelo, yogur, fresa, limón, exótico, cereza, sabor del momento Sabores: momentolemon, exotic, cherry, flavour of the moment

## Menú del mercado

de lunes a viernes

### PLATO DEL DIA 21

PLATO Y POSTRE DEL DÍA - CAFÉ 29

## Menú infantil

### PLATO Y POSTRE 17

Lomo or Pescado del momento, patatas crujientes

Mousse de chocolate o Fresas, crema ligera y menta