

Menú Itsasmendi

Menú Itsasmendi | *Itsasmendi Menu*

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Merenga de tomàquet i tàrtar de truita
Merengue de tomate y tartar de trucha
Tomato meringue and trout tartar

Cruixent de formatge Comté, anguila fumada i anxova del Cantàbric
Crujiente de queso Comté con anguila ahumada y anchoa del Cantábrico
Crunchy of Comté cheese with smoked eel and Cantabrian anchovy

Ostra al Natural sobre fons de tempura i crema iodada
Ostra al Natural sobre fondo de tempura y crema iodada
Oyster natural style on a tempura and iodized cream sauce

Gel de tomàquet amb anxova marinada
Gel de tomate con anchoa marinada
Tomato gel with marinated anchovies

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Daus de bacallà confitats, la seva brandada cremosa i vel de pebrot rostit
Dados de bacalao confitados, su brandada cremosa y velo de pimiento asado
Confit codfish cubes, creamy brandade and roasted pepper veil

Ravioli d'ànec i Foie amb Sabayón de mostassa
Ravioli de pato y Foie con Sabayón de mosatza
Duck and Foie Ravioli with mustard sabayon

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

Moll marinat amb herbes i textures de calamarsó
Salmonete marinado en hierbas con chipirón en texturas
Red mullet marinated in herbs with squid in textures

Filet de vedella a la brasa, topinàmbur confitat a baixa temperatura i salsa de pastanaga cítrica
Solomillo de vaca asado al carbón, topinambur confitado a baja temperatura y salsa de zanahoria cítrica
Grilled beef sirloin, low-temperature confit Jerusalem artichoke, and citrus carrot sauce

POSTRE | POSTRE | DESSERTS

Cremós de ginebró, xocolata blanca i cítrics
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos
Creamy juniper, white chocolate and citrus

Textures de xocolata i fava tonka
Texturas de chocolate y haba tonka
Chocolate textures with tonka bean

Petit Fours

145€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | *Drinks not included*

95€

Maridatge | Maridaje | *Wine pairing*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Eleva el teu menú

Eleva tu menú | *Elevate your menu*

Foie gras rostit amb caviar i crema de xirivies

Foie asado con caviar y crema de chirivía | *Roasted foie gras with caviar and parsnip cream*
Suplement | Suplemento | Supplement 35€

Ostra natural, suc de pebrot verd, espinacs i pols gelada de mandarina

Ostra al natural jugo de pimiento verde, espinacas y polvo helado de mandarina
Oyster natural style, green pepper juice, spinach and frozen tangerine powder
Suplement | Suplemento | Supplement 20€