

Menú Itsasmendi

Menú Itsasmendi | Itsasmendi Menu

Cruixent de patata violeta i gamba curada a la sal

Crujiente de patata violeta y gamba curada a la sal | Crunchy violet potato and salt cured shrimp

Bunyol de bacallà amb maionesa de camamilla i gel de yuzu

Buñuelo de bacalao con mayonesa de manzanilla y gel de yuzu | Codfish fritter with chamomile mayonnaise and yuzu gel

Fals macaró de tomàquet i tàrtar de truita

Falso macaron de tomate y tartar de trucha | Fake tomato macaron and trout tartar

Sandwich farcit de duxelle de bolets amb làmina d'Ibèric, maionesa d'all negre i tòfona

Sandwich relleno de duxelle de setas con lámina ibérica y mayonesa de ajo negro y trufa

Sandwich stuffed with mushroom duxelle with Iberian foil, black garlic and truffle mayonnaise

Gambot lleugerament cuit, suc de fruits de la mar i chantilly de mostassa

Carabinero ligeramente cocinado, jugo de frutos del mar y chantilly ligera de mostaza

Carabinero shrimp, seafood juice and mustard chantilly

La nostra selecció de pans artesinals, oli i mantegues

Nuestra selección de panes artesanales, aceite y mantequillas

Our selection of artisan breads, oils and butters

Petxina de pelegrí curada amb holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i crocant d'alga codium

Vieira curada con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crocante de alga codium

Cured scallop with sage hollandaise, noisette butter cream and codium seaweed crisp

Pèsol llàgrima del Maresme, rovell d'ou curat, gamba vermella i el seu suc a la Donostiarra

Guisante lágrima del Maresme, yema curada, gamba roja y su jugo a la donostiarra

Tear-shape Maresme green peas, cured egg yolk, red prawns and their own juice Donostiarren style

Ravioli de cua de vaca, cremós de bolets i bombó líquid de formatge Idiazabal fumat

Ravioli de rabo de vaca, cremoso de setas y bombón líquido de queso Idiazábal ahumado

Beef ravioli, creamy mushrooms and liquid bonbon of smoked Idiazabal cheese

Turbot amb emulsió del seu sofregit i caviar

Rodaballo con emulsión de su refrito y caviar

Turbot with its own oil emulsion and caviar

Carre de xai amb crema de xirivia i salsa de moll de l'os a la brasa

Carre de cordero lechal deshuesado, crema de chirivía y salsa de tuétano a la brasa

Boneless suckling lamb, parsnip cream and grilled marrow sauce

Aigua d'alfàbrega amb cremós d'ametlla crua i gelat de closca de llimona

Aqua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cascara de limón

Basil water with creamy raw almond and lemon peel ice cream

Xocolata en textures, tocs de topinambur i crema gelada de praliné d'avellana

Chocolate en texturas, toques de topinambur y crema helada de praliné de avellana

Chocolate in textures, hints of topinambur and hazelnut praline ice cream

Petit Fours

195€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included