

## Entrantes

<b>Jamón Ibérico</b> de bellota cortado a cuchillo con tosta de pan con tomate y aceite de oliva virgen .....	38€
<b>Anchoas</b> en salazón con aceite de oliva virgen .....	32€
<b>Bogavante</b> en ensalada, sobre tartar de manzana verde, emulsión de vinagre de Módena .....	40€
y ensalada líquida de verduras y hortalizas ecológicas	
<b>Foie micuit</b> con salsa de chocolate blanco y crujiente de almendra .....	34€
<b>Codorniz</b> escabechada en ensalada, quinoa, brotes y encurtidos de temporada .....	32€
<b>Verduras ecológicas</b> de nuestra huerta Km-O "Ibarra Baserría" sobre crema de patata y jugo .....	30€
ligado de carne	
<b>Kokotxas de merluza</b> asadas a la plancha sobre centollo guisado y su pil-pil .....	40€
<b>Arroz socarrat</b> de pescados y mariscos con velo de gamba roja y ali-oli .....	34€
<b>Marisco</b> (selección del mejor producto del día calidad precio) .....	S/M
<b>Pochas</b> de la huerta navarra guisadas con conejo deshuesado .....	32€

## Pescados

<b>Bacalao</b> en taco, espinaca trufada y emulsión de piñones .....	35€
<b>Pescados</b> (Selección del mejor producto del día calidad precio) .....	S/M

## Carnes

<b>Txuleta</b> de ganador mayor "Baserría Km-O" con guarnición de temporada .....	80€Kg
<b>Solomillo</b> de ganado mayor asado a la brasa, con tosta de patata y bacón y puré .....	38€
avainillado de orejones	
<b>Presa Ibérica de bellota</b> , puré de boniato y fruta de la pasión .....	35€
<b>Ravioli</b> de pato y su caldo ligado sobre puré de hongo negro .....	33€
<b>Pichón de Bresse</b> asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha .....	38€
<b>Lomo de corzo</b> asado a la plancha con duxelle ibérica de champiñón y puré de castañas .....	38€
de castañas	

## Postres

<b>Degustación de cremas heladas</b> artesanales elaboradas en Delaunay .....	15€
<b>Tarta</b> casera de queso cuajado con crema helada .....	15€
<b>Torrija caramelizada</b> de pan brioche con crema helada de intxaur saltsa .....	20€
<b>Peras al vino tinto</b> de rioja con crema helada de leche de oveja .....	15€
<b>Chocolate</b> cuajado con salsa de naranja y crema helada de calabaza asada .....	15€
<b>Quesos</b> , (selección de quesos del mundo) .....	30€

## Menú tradición Beñat Ormaetxea 90€

Aperitivo

Foie micuit con salsa de chocolate blanco y crujiente de almendra

Codorniz escabechada en ensalada, quinoa, brotes y encurtidos de temporada

Pescado del día (el mejor producto de la pesca del día) con guarnición

Ravioli de pato y su caldo ligado sobre puré de hongo negro

Melón, pepino y menta

Torrija caramelizada de pan de brioche con crema helada de intxaur saltsa

Petit fours

## Menú Innovación Beñat Ormaetxea 136€

Aperitivo

Foie micuit, salsa de chocolate blanco y crujiente de almendra

Salmón marinado en casa, ajoblanco de coco y crema de remolacha

Gambero Rosso, aire de sus corales y jugo de manitas ibéricas

Yema de huevo de gallinas camperas a baja temperatura con espuma de hongo y laskas de queso Iraty

Tallarín de begihaundi, su reducción y crujiente de sus tintas

Kokotxas de merluza asadas a la plancha sobre centollo guisado y su pil-pil

Ravioli de pato y su caldo ligado sobre puré de hongo negro

Presa Ibérica de bellota, puré de boniato y fruta de la pasión

Melón, pepino y menta

Chocolate cuajado con salsa de naranja y crema helada de calabaza asada

Petit fours

Declaración de alérgenos

En cumplimiento del reglamento [UE] No. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.