

# Menú de Primavera

## Aperitivos

Nuestra versión de la gilda  
Mantequilla ahumada de flores

## Degustación

ESPÁRRAGO BLANCO DE NAVARRA  
con anguila ahumada, salmorejo verde y yema de huevo curada

BURRATA  
con frutas de temporada en arropo y a la brasa,  
brotes primaverales y crujiente de jamón

BAO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA  
alioli de pimentón, ajo dulce y hierbas frescas

CORVINA SALVAJE  
a la brasa, salsa de maní, maíz tostado y rabanitos encurtidos

CARRE DE LECHAL  
con su demi-glacé, pure de palomitas y panipuri de panceta y dátiles

## Postre

TORMENTA DE PRIMAVERA  
(helado frito de violetas, algodón de azúcar y agua de guayaba)

## Bebida

Flor de Lasierpe, Rosado Garnacha, D.O. Navarra.

60€

*Gala*