

Gala

ENTRADAS

	Ración	1/2 Ración
VIEIRA a la mantequilla noisette, caviar Osetra y changurro de su coral	8€pz	
ERIZO DE MAR muselina de cava y huevas de tobiko	8€pz	
FOIE DE PATO "magnum" de chocolate blanco	6€pz	
TARTARE DE ATÚN ROJO Y CENTOLLO al estilo donostiarra, caviar de granado y ajo azul de almendras	8€pz	
ANCHOA "OO" sobre brioche con gelatina de tomate y tuétano marino	5,50€pz	
CANGREJO DE CONCHA BLANDA en pan bao con alioli de pimentón, ajo dulce y hierbas frescas	8€pz	
ALCACHOFA DE TUDELA confitada en AOVE, sobrasada mallorquina y torta del Casar	6€pz	
CROQUETA DE MATANZA SANABRESA cecina, jamón y chorizo de nuestra casa con alioli de calabaza	3€pz	
PRESA IBÉRICA D.O. en carpaccio, con helado de mostaza antigua, piñones y humo líquido	16€	10€
ENSALADILLA RUSA nuestra versión, con tartare de atún rojo, algawakame y tobiko	16€	10€
MEJILLÓN GALLEGO al escabeche norteño, higos dulces, pico de gallo y chips de patata agria	16€	10€
CECINA DE ASTORGA frambuesas borrachas, pecanas y pan carasatu	15€	9€
PULPO DE DAKHLA a la brasa con espuma de patata y chorizo zamorano	18€	12€

LOS CAPRICHOS DE GALA

King crab al perfume cítrico (pata 300gr aprox.)	60€
Cigala XXL a la brasa (350gr aprox.)	18€/100gr
Brioche de papada Ibérica con 10gr de caviar Osetra	29€
Carpaccio de chuletón de atún rojo (lomo, tarantelo y ventresca)	50€
Chuletón de Vaca Alistana-Sanabresa (45 días de maduración)	75€/Kg

Gala

PESCADOS

	Ración	1/2 Ración
VENTRESCA DE ATÚN ROJO BALFEGÓ ahumada al perfume de naranjo y robuchon de boniato	28€	18€
PARGO SALVAJE al carbón, sobre carpaccio de carabineros y suquet de sus cabezas	28€	
BACALAO NEGRO a la brasa, con su pilpil, alga codium y puerro confitado	26€	16€
CHIPIRONES DE ANZUELO a llama del wok, con panceta ibérica, tamarindo y holandesa flambeada	25€	16€
SALMÓN DE ALASKA asado a la parrilla, mantequilla ahumada, salsa de mosto y huevas tiernas	25€	16€
LOMO DE ATÚN ROJO BALFEGÓ en wellington de papada ibérica Joselito, hojaldre líquido y edamame frito	26€	
CORVINA SALVAJE a la brasa, texturas de coliflor asada y ajo negro.	25€	16€

CARNES

	Ración	1/2 Ración
STEAK TARTARE DE SOLOMILLO DE VACA tras 35 años, no cambia, a cuchillo con su aliño	25€	
PRESA DE ANGUS DE NEBRASKA a la leña, vinagreta de tomate de árbol, gel de queso majorero y dulce de plátano	25€	16€
SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA a la brasa, con foie y reducción de P.X.	26€	16€
COSTILLA DE VACA SANABRESA a baja temperatura 36h, glaseada con su jugo y crispis de jamón y torreznos	25€	
LOMO DE CORZO su demi-glance, dulce de pera, castañas y bombón de trufa	25€	16€
PICHÓN DE BRESSE en dos pases: -pechuga a la brasa con paté de sus higadillos. -muslos en tempura con steak tartare de sus carnes.	30€	

MENÚ GALA

Compuesto por:
Tres entradas a compartir, pescado o carne
y postre o café.

47€ – IVA incluido

SERVICIO DE MESA, 3,75€
(Aperitivo, A.O.V.E, mantequilla y dulces)