

Metamorphosis

Producto, técnica, sentimiento.

COPA DE BIENVENIDA

HERENCIA

Las manos en la masa de **Anik**, mantequilla de **pimiento** y sal de **Salinas de Oro**.  

PRELUDIO

Zanahoria, trucha de **Yesa**, jamón de Martiko y **cítricos**.  

Garbanzo, **cebollino**, **liliáceas** y ahumados.   

Col, costilla de **pío negro** y **roncal**.  

SECUENCIAS

Cebolla estofada en texturas, **tomillo** y **acedera**. 

Puerro, **rabanito**, **pepino**, **piparra** y bacalao.  

Apionabo, panceta de **Maskarada**, caldo y **lima**.

Cardo, foie **Martiko**, crema de legumbres y vieira.  

Coliflor, merluza, **huacatay** y espelette.  

Pimiento del cristal, champiñón, trufa y yema de **Guneko**. 

PREPOSTRE

Eneldo, manzana y menta.

DULCES

Endivia, helado cremoso de miel, **tomillo**, **lavanda** y miel crujiente. 

Remolacha, frutos rojos y **acelga** roja.  

Transformación: postre emblema de Kabo.
(Postre para 2 personas) (Suplemento 4€ pax)   

NUESTROS PETIT FOURS

95€ (IVA incluido)

Precio por persona / Servicio de agua 500 ml / Panes Artesanos y Petit Fours incluidos.

HORARIO DE CIERRE RESTAURANTE: MEDIODIAS 18:00 Y NOCHES: 1:00



GLUTEN

CRUSTACEO

HUEVO

PESCADO

CACAHUETE

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCOS

DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS

