

Metamorphosis

Producto, técnica, sentimiento.

COPA DE BIENVENIDA

Las manos en la masa de **Anik**, mantequilla de queso **Ronkari**.  

OVUM

Zanahoria, piparra, ajo, potro de **Sarbil**.  

Liliáceas, trucha de **Yesa**, jamón **Martiko**, lima.   

Patata, piquillo de **Lodosa** y trufa de **Valdorba**.  

VERMIS



Cebolla asada, té de sus pieles, buñuelo de **Kamiku**.  

Escabeche, tomatillo de **Artajona**, rabanito, trigoero, anguila.  

Espárrago de **Tudela** en texturas, foie **Martiko**.

Acelga, panceta de **Maskarada**, pesto.   

Vainas, ajo de **Falces**, apiáceas, merluza.  

Nabo, patata, pimiento cristal, habitas, yema de **Guneko**.  

CHRYSLIS

Beso de primavera.

PAPILIO

Pimiento verde, rosáceas de **Cadreita**, albahaca y cítricos. 

Coliflor de **Fontellas**, chocolate blanco, trufa mimética.   

Transformación: postre emblema de Kabo.
(Postre para 2 personas) (Suplemento 5 € pax)   

ITER

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