

TIERRA, TIEMPO, TERRITORIO

MENU TERRUÑO

APERTURA

Aceites de Navarra, mantequilla de Kamiku, pimienta espelette y ajo asado de Falces.

SNACKS

Remolacha, trucha de Yesa, huevas, eneldo y jamón de Pío Navarro.

Puerro de Mendavia, garum vegetal, foie Martiko y café.

Patata del roncal, huevo, piquillo de Lodosa y txistorra de Arbizu.

SECUENCIAS

Cebollita de la mejana, caldo de sus pieles, tomillo y aire de lemongrass.

Espárrago de Morentin, limón a la brasa, pisto, xixa y aceite Artajo.

Merluza navarra, pimiento del cristal de Fitero, caldo de gallina de Guneko.

Pocha caparrona de Sangüesa, txungur y hierbas.

PREPOSTRE

Melocotón de Sartaguda, vinagre de sidra y pimienta rosa.

POSTRES

Liliáceas heladas, pasas, amaretto, canela, caviar Persé y eguzkilore de cacao.

Cuajada de Ultzama, piñones, miel de manzana, aceite y lavanda.

CLAUSURA DE PETIT FOURS

120 € (IVA incluido)

Precio por persona / Panes de **Anik** / Petit Fours.

NO INCLUYE BEBIDAS



GLUTEN



CRUSTACEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



MOLUSCOS



DIÓXIDO AZUFRE
Y SULFITOS