

TIERRA, TIEMPO, TERRITORIO

MENU TERRUÑO*

APERTURA

Mantequillas de espelette, queso del roncal y ajo asado de Falces
Sales de Salinas de Oro

SNACKS

Muselina de Foie Martiko, manzana, pistacho, café y vinagre.

Trucha de Yesa, sésamo, eneldo y huevas.

Pimiento verde, encurtidos, boquerón y cebollino.

Ternera navarra, chistorra de Arbizu, col y ketchup de piquillo.

SECUENCIAS

Cebolla de la mejana, caldo de pieles, emulsión de liliáceas y aires de tomillo.

Tomate Feo de Tudela, escabeche de pieles, aceituna, sardina y Artajo.

Merluza embarrada, pesto de albahaca, porrusalda y patata suflada.

Berenjena asada, cordero lechal de navarra, chilindrón y holandesa.

PREPOSTRE

Eneldo, manzana y menta.

POSTRES

Helado de cebolleta caramelizada, pasas, amaretto, canela y cacao.

Cremoso de chocolate negro, yuzu, ajonjolí y miso blanco.

Transformación: postre emblema de Kabo.

(Suplemento 5 € pax)

CLAUSURA DE PETIT FOURS

110 € (IVA incluido)

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

NO INCLUYE BEBIDAS

***MENU DISPONIBLE: DE MARTES A DOMINGO MEDIODIA Y VIERNES Y SABADO NOCHE.**

(El menú se servirá a mesa completa)



GLUTEN



CRUSTACEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



MOLUSCOS



DIÓXIDO AZUFRE
Y SULFITOS