# TIERRA, TIEMPO, TERRITORIO

## MENU TERRUÑO*

### APERTURA

Mantequilla de ajo negro, trufa, espelette.
Sales de Salinas de Oro.

### SNACKS

**Vainas verdes**, ensaladilla, mejillón, manzana y especias.

**Puerro**, ajo asado, anguila ahumada y café.

**Piña asada,** trigo crujiente, hígado helado y cacao picante.

**Pepinillo** encurtido, costilla de pio navarro, pimienta rosa y hierbas.

### SECUENCIAS

**Cebollita glaseada**, caldo de pieles, holandesa y polvo de cebolla quemada.

**Piquillo**, tomatillos asados, trucha de Yesa, escabeche y piñones.

**Hongo beltza**, foie Martiko, ave y manzanilla.

**Pimiento cristal,** merluza navarra, crema de ajoarriero y patata.

**Calabaza cremosa** especiada, panceta Pio navarro y algas.

### PREPOSTRE

**Remolacha, frambuesa y lima.**

### POSTRES

**Maiz asado** helado, chocolate blanco y kikos.

**Chocolate**, tierra de cacao, avellana y miso de manzana.

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 CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SESAMO · MOLUSCOS · DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS