

## MENÚ SAN VALENTÍN | 50 €

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

MARE RUBRUM

*la luz del Mediterráneo, el pulso del Cantábrico*

### APERITIVO

LOLLIPOP DE FOIE E HIGOS

*la suavidad del foie, la memoria del higo*

### APERITIVO

HIRU ERREGEEN MAHAIA

*la huerta, el mar y la despensa*

### ENTRANTE

BERENJENA NAPADA CON DEMI-GLACÉ  
CON BASE DE YOGUR, PISTACHO Y ALBAHACA

*un gesto vegetal de fondo largo*

### ENTRANTE

ESPÁRRAGOS DE MENDAVIA CON SALMÓN AHUMADO

*un paisaje en blanco con sus sales y perfumes*

### PESCADO

AGUJA DE LENGUADO PRÍNCIPE MOURAT

*un guiño de la corte dentro de un niño Disney*

### SORBETE

SORBETE DE SIDRA VASCA Y HELADO DE PANNA COTTA

*el Piamonte en una copa: nieve de crema y brisa ácida*

### ARROZ (compartir)

ARROZ DE CARRILLERA IBÉRICA

*un viaje a la Castilla de sol y barro*

### POSTRE

TARTA DE QUESO

*la inquietud del Pirineo en un paseo dulce*

**INCLUYE: MARIDAJE + PAN + AGUA + CAFÉ**