

OFERTA DE MENÚS

- CARTA
- MENÚ PARA GRUPOS
- MENÚ DEGUSTACIÓN



KASKA
GORRI

Entrantes tradicionales para compartir

Jamón ibérico de bellota	20 €
“Extrem” (D.O. dehesa de Extremadura).	
Bloc de foie gras	14 €
Con sal de Añana, manzana y tostas de pasas.	
Pimientos del cristal con anchoas	18 €
Pimientos del cristal de San Adrián con anchoas desaladas.	
Langostino tigre a la brasa	18 €
6 unidades.	
Almeja fina de ría	22 €
Salsa verde o a la sartén.	
Croquetas de jamón ibérico	10 €
Hechas en casa (8 unidades).	
Pan de cristal	6 €
Con tomate <i>cassé</i> .	
La cuchara€
Consultar el guiso del día.	

Entrantes para degustar individualmente

Ensalada de pato	8 €
Con almendras, pasas y mostaza de <i>Dijon</i> .	
Carpaccio de potro	8 €
<i>Grana Padano</i> , <i>glacé</i> de Módena y rúcula.	
“Pulpo á feira” a nuestro estilo	8,5 €
Sobre patata puente-nuevo y caramelo de pimentón de la vera.	
Verduritas de la huerta en tempura	10 €
Con salsa alioli.	
Panceta sobre <i>cassé</i> de tomate	8,5 €
Panceta a baja temperatura y guacamole.	
Raviolis de Lumagorri	9,5 €
En su propio jugo y láminas de champiñón.	
Crema de alubia pinta alavesa	13 €
Con lasaña de sus sacramentos	

I.V.A. no incluido

Pescados

Bacalao con txangurro	19 €
Confitado en aceite de ajo y crujiente de sus callos.	
Merluza sobre txipirones en su tinta	21 €
De pincho con pimientos del cristal y confitura de piquillo.	
Rape negro y su <i>bisque</i>	23 €
Acompañado de crema de mariscó y langostino.	

Pescados asados:

Merluza de Pincho	18 €
Rodaballo Salvaje	45 €/kg
Rape Negro	27 €/kg
Otros	s.p.m.

Nota: Todos nuestros pescados son salvajes.
La propuesta puede variar en función del mercado.

Carnes

Callos y Morros	16 €
A la vizcaína con yema.	
Paletilla de cordero	19,5 €
Deshuesada con crema de calabaza.	
Taco de cochinito	19,5 €
Euskaltxerri deshuesado, trigueros, naranja e Idiazabal.	
Carrillera braseada	18,5 €
De ternera, sobre puré de patata trufado.	
Taco de buey	19,5 €
Con <i>demiglace</i> de ternera y milhojas de patata.	
Chuletón de res a la piedra	36 €/kg
Curación mínima 21 días.	

I.V.A. no incluido

Postres

Biscuit Glacé de Goxua	5,5 €
Helado artesano inspirado en el postre tradicional alavés.	
“Cuajada al momento”	5 €
Leche de oveja, miel, nueces y pasas (postre tibio).	
Nuestra Torrija	6 €
Con sorbete de frambuesa e intxaursalsa.	
Tarta de queso	6 €
En deconstrucción, con base de galleta y frutos rojos.	
Tabernísimo de la cuarta esquina	6 €
Arroz con leche, helado de vainilla Bourbon y tejas.	
Idiazabal con membrillo	6 €
Quesería Puerto de Munain (Álava).	
*Strudel de manzana	6 €
“Hojaldre” relleno de crema pastelera, manzana, pasas y <i>armagnac</i> . Tiempo de elaboración 6 minutos.	
*Semiesfera de chocolate	6 €
Sobre crema de avellana y helado de pistacho. Tiempo de elaboración 6 minutos.	

I.V.A. no incluido

*En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 ponemos en su conocimiento que nuestras elaboraciones son susceptibles de contener los siguientes elementos alérgicos y/o intolerantes. Para un seguimiento personalizado consulten al responsable de sala.



MENÚ PARA GRUPOS

Entrantes para compartir...

Jamón Ibérico de bellota
Terrina de Foie Gras
Ensalada de Pato
Revuelto de hongos confitados

Pescado o carne a elegir...

Pescados

Bacalao ajoarriero
Confitado en aceite de ajo y pimientos del cristal.
Merluza de pincho a la parrilla
A la Ondarresa con patata panadera.
Rodaballo a la parrilla
A la Ondarresa con patata panadera.

Carnes

Callos y morros
A la vizcaína con yema.
Carrillera braseada
De ternera sobre puré de patata trufado y verduritas.
Taco de buey
Con piquillos y patatas gajo.

Para finalizar...

Postres

Biscuit Glacé de Goxua

Helado artesano inspirado en este postre tradicional alavés.

“Cuajada al momento”

Leche de oveja, miel, nueces y pasas (postre tibio).

Tarta de queso

Con base de galleta y mermelada de fruta de temporada.

Tabernísimo de la cuarta esquina

Arroz con leche, helado de vainilla Bourbon y tejas.

Para grupos de 6 a 12 comensales
Previa reserva (24 horas de antelación)

Bodega incluida:

Vino tinto Viña Diezmo, crianza 2011 (D.O. Ca Rioja)

Vino blanco Viña Diezmo, cosecha 2014 (D.O. Ca Rioja)

Vino blanco Zascandil, cosecha 2014 (D.O. Rueda)

(máximo ½ botella por persona)

Precio por persona 38,50 €

I.V.A. no incluido

KASKA
GORRI

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cocktail de bienvenida

**

Snacks

**

Aperitivos

**

Langostino tigre a la brasa

**

Foie gras y yema

**

Merluza “*in situ*”

**

Entreplato

**

Cochinillo al toque de humo

**

Biscuit Glacé de Goxua

**

Nuestra Torrija

**

Café o infusión

Gure goxokiak-Nuestros dulces

Nota: Todos los platos se servirán de forma individual.
Este menú se servirá para mesa completa.
Máximo 4 comensales
Previa reserva

Precio por persona 55 €

Bodega no incluida

Maridaje opcional 20€ por persona (mesa completa)

I.V.A. no incluido