

Entrantes para compartir...

“Jamón” de Wagyu	22 €
Cecina al natural o aliñada con <i>Parmigiano Reggiano</i> y piñones.	
Magnum de foie gras	15,5 €
Con sal de Añana y manzana en texturas.	
Pimientos de Cristal y Anchoas	18,5 €
Pimientos de San Adrián asados y queso de cabra.	
Croquetas de Jamón ibérico	12 €
Hechas en casa (8 unidades).	
La Cuchara€
Consultar la propuesta del día	
Marisco	s.p.m.
Según mercado y temporada.	

Entrantes para degustar individualmente...

Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz	18 €
Aderezado con cítricos, AOVE y brotes.	
Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba	17,5 €
Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja.	
Ensalada de Suprema de Bacalao	16,5 €
Bacalao confitado, tomate y ajoblanco.	
Pulpo á Feira a nuestro estilo	17,5 €
Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera.	
Arroz de la Albufera con Almeja Fina	19,5 €
Arroz de la albufera, almeja fina y alioli (tiempo de elaboración 18 minutos).	
“Alubia pinta con sus sacramentos”	15,5 €
Versión actualizada. Lasaña de sacramentos con crema de pinta Alavesa.	
Mil-hoja de Manitas de Gorrín y Foie	17,5 €
Guisadas y deshuesadas, sobre <i>toffee</i> de guisante y escalope de Foie asado.	

Del mar...

Salmonete de Roca con Gnocci	24,5 €
Con velouté de espinaca y Ajo Negro.	
Merluza de Palangre y Cabracho	22,5 €
Pastel de Cabracho, tinta de chipirón y plátano macho.	
Rape Asado con Romesco	24,5 €
Romesco, verduras a la parrilla y curri.	
Lubina Salvaje y su Bisque	25,5 €
Clorofila, arroz crujiente y mil-hoja de patata.	

I.V.A. no incluido

De la montaña...

Carrillera de Buey Pastuenco del Esla	20,5 €
Braseada, sobre puré de patata trufado y verduras salteadas.	
Solomillo de Res “Dry Aged”	23 €
Patata <i>Ratte</i> , sus morros y <i>demiglace</i> de ternera.	
Canelones de Zancarrón de Buey	19 €
Elaboración tradicional, con <i>Shiitake</i> ecológico alavés.	
Perdiz Roja en dos cocciones	24 €
Mango, remolacha y falso <i>risotto</i> de <i>shimeji</i> .	
Costillar de Euskaltxerri	22 €
Cochinillo deshuesado, patata asada y escaño.	
Chuletón de Vaca Vieja	45 €/kg
A la piedra, con patatitas y pimientos asados. (Origen Asturias, Mínimo 1Kg).	

El Dulce...

Biscuit Glacé de Goxua	5,5 €
Helado artesano inspirado en este postre tradicional Alavés.	
¿Tarta de Queso?	6,5 €
Mouse de queso, galleta y fruta de la pasión.	
Torrija caramelizada	6,5 €
Elaborada con pan brioche, intxaursalsa y sorbete de frutos rojos.	
“Fresas de Álava”	6 €
Nata semimontada, queso y <i>coulis</i> de fresa.	
Strudel de Manzana*	6,5 €
Relleno de crema pastelera, reineta y pasas *(Tiempo de elaboración 6 minutos).	
Chocolate y Maní*	7 €
Elaboración inspirada en la receta del <i>Coulant</i> original *(Tiempo de elaboración 10 minutos).	

Menú Experiencia...

La mejor manera de disfrutar de la cocina del Kaskagorri. Compuesto por un “cocktail” de bienvenida, ocho medias raciones y dos postres. Para mesa completa.

Precio por persona 55€ (Bodega e I.V.A. no incluidos)

I.V.A. no incluido