

Entradas para compartir...

| | |
|---|--------|
| “Jamón” de Buey | 22 € |
| Cecina al natural o aliñada con <i>Parmigiano Reggiano</i> y piñones. | |
| Magnum de foie gras | 16,5 € |
| 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. | |

Entradas para degustar individualmente...

| | |
|---|--------|
| Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz | 18,5 € |
| Aderezado con cítricos, AOVE y germinados. | |
| Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba | 18,5 € |
| Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja. | |
| Ensalada templada de Magret | 16,5 € |
| Magret soasado, escarola y crema de mostaza de Antigua. | |
| Pulpo á Feira a nuestro estilo | 18,5 € |
| Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera. | |
| Verduras de la huerta en tempura | 14,5 € |
| Con espuma de ali-oli. | |
| “Crema de alubia pinta con sacramentos” | 15,5 € |
| 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...

| | |
|--|--------|
| Bacalao con Txangurro | 19,5 € |
| Bacalao confitado y centollo desmigado a la donostiarra. | |
| Salmonete de Roca sobre <i>Gnocchi</i> | 24,5 € |
| Con <i>velouté</i> de espinaca y Ajo Negro. | |
| Merluza de Pintxo y su Bisque | 21,5 € |
| Merluza asada, pastel de kabracho y plátano macho. | |
| Rape Asado y Romesco | 24,5 € |
| Romesco, verduras a la parrilla y curri. | |

I.V.A. no incluido

De la montaña...

| | |
|---|---------|
| Contramuslos de Lumagorri | 18 € |
| Pollo de corral guisado, crema de castaña y láminas de champiñón. | |
| Carrillera de Buey Pastuenco del Esla | 20,5 € |
| Braseada, sobre puré de patata trufado y verduritas salteadas. | |
| Canelones de Zancarrón de Buey | 19 € |
| Elaboración tradicional, con <i>Shiitake</i> ecológico alavés. | |
| Lomo bajo de Res “Dry Aged” | 23 € |
| Patata <i>Ratte</i> , sus morros y <i>demiglace</i> de ternera. | |
| Costillar de Euskaltxerri | 22 € |
| Cochinillo deshuesado, mil-hoja de patata y salsa <i>chutney</i> . | |
| | |
| 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 € |
| Mousse de queso, galleta oreo y fruta de la pasión. | |
| Torrija caramelizada | 6,5 € |
| Elaborada con pan brioche, intxaursalsa y sorbete de frutos rojos. | |
| “Fresas de Álava” | 6,5 € |
| 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). | |
| Soufflé de Chocolate* | 7 € |
| Postre tibio, con helado de dulce de leche *(Tiempo de elaboración 8 minutos). | |

Menú Experiencia...

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

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

I.V.A. no incluido