

## Para comenzar...

### Tradicición

|   |        |
|---|--------|
| <b>Croquetas de Jamón</b> .....                 | 12 €   |
| Hechas en casa (8 unidades)                     |        |
| <b>Verduritas de la huerta en tempura</b> ..... | 16,5 € |
| Con espuma de ali-oli                           |        |
| <b>Foie Gras mi-cuit</b> .....                  | 18,5 € |
| Con sal de Añana, yogurt y mango                |        |
| <b>Pimientos de Cristal y Anchoas</b> .....     | 18,5 € |
| Pimientos de San Adrián asados y queso de cabra |        |
| <b>La Cuchara</b> .....                         | ...€   |
| Consultar la propuesta del día                  |        |
| <b>Marisco</b> .....                            | s.p.m. |
| Según mercado y temporada                       |        |

### Vanguardia

|  |        |
|--|--------|
| <b>Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz</b> .....               | 18,5 € |
| Aderezado con cítricos y AOVE Arbequina                          |        |
| <b>Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba</b> .....            | 18,5 € |
| Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja                    |        |
| <b>Ensalada de Bacalao y Ajoblanco</b> .....                     | 18,5 € |
| Marinado, vinagreta de tomate seco y filamento de guindilla      |        |
| <b>Pulpo á Feira a nuestro estilo</b> .....                      | 18,5 € |
| Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera |        |
| <b>“Crema de alubia pinta con sacramentos”</b> .....             | 16,5 € |
| Lasaña de sacramentos con crema de pinta Alavesa                 |        |
| <b>Mil-hoja de Manita de Gorrín y Foie</b> .....                 | 18,5 € |
| Guisadas y deshuesadas, shitake y <i>toffee</i> de guisante      |        |

### Del mar...

|  |      |
|--|------|
| <b>Merluza en salsa Verde</b> .....            | 20 € |
| Patata asada y trigueros                       |      |
| <b>Rodaballo e infusión de ajo negro</b> ..... | 22 € |
| Boniato y romesco                              |      |
| <b>Lubina y su Bisque</b> .....                | 22 € |
| Crema de marisco y remolacha                   |      |

I.V.A. no incluido

## De la montaña...

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Coquelet Rustido</b> .....  | <b>20 €</b>    |
| Crema de castaña y jugo de su carcasa  |                |
| <b>Carrillera Braseada</b> .....   | <b>20 €</b>    |
| Sobre puré de patata asada y verduritas salteadas                            |                |
| <b>Cochinillo Deshuesado</b> .....   | <b>22 €</b>    |
| Regaliz, crema agridulce de mango y <i>chutney</i> de verduras               |                |
| <b>Lomo bajo de Res “Dry Aged”</b> .....                                     | <b>22 €</b>    |
| Salsa de pimienta verde, hojaldre de <i>bacon</i> y <i>demiglace</i>         |                |
| <b>Chuletón de Vaca Vieja</b> .....  | <b>46 €/kg</b> |
| A la piedra, con patatitas y pimientos asados (Origen Asturias, Mínimo 1 kg) |                |

## El Dulce...

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Biscuit Glacé de Goxua</b> .....  | <b>6 €</b>   |
| Helado artesano inspirado en este postre tradicional Alavés                    |              |
| <b>¿Tarta de Queso?</b> .....  | <b>6,5 €</b> |
| Mousse de queso, galleta oreo y fruta de la pasión                             |              |
| <b>Torrija con frutos rojos</b> .....  | <b>6,5 €</b> |
| Elaborada con pan brioche e <i>intxaursaltsa</i> .                             |              |
| <b>“Fresas de Álava”</b> .....   | <b>6,5 €</b> |
| Nata semimontada, queso y <i>coulis</i> de fresa                               |              |
| <b>Strudel de Manzana*</b> .....   | <b>6,5 €</b> |
| Relleno de crema pastelera, reineta y pasas *(Tiempo de elaboración 6 minutos) |              |
| <b>Soufflé de Chocolate*</b> .....   | <b>7 €</b>   |
| Postre tibio, con helado de dulce de leche *(Tiempo de elaboración 8 minutos)  |              |

## Menú Experiencia...

Compuesto por un “cocktail” de bienvenida, siete medias raciones y dos postres. Para mesa completa.

Previa reserva fin de semana y festivos.

**Precio por comensal 62€ (Bodega e I.V.A. no incluidos)**

**I.V.A. no incluido**