

Para comenzar...

Tradicición

Croquetas de Jamón	14 €
Hechas en casa (8 unidades)	
Verduras de la huerta en tempura	17,5 €
Con espuma de ali-oli	
Foie Gras mi-cuit	18,5 €
Con sal de Añana, yogurt y mango	
Pimientos de Cristal y Anchoas	18,5 €
Pimientos de San Adrián asados y queso de cabra	
La Cuchara€
Consultar la propuesta del día	
Marisco	s.p.m.
Según mercado y temporada	

Vanguardia

Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz	18,5 €
Aderezado con cítricos y AOVE Arbequina	
Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba	18,5 €
Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja	
Ensalada de Bacalao y Ajoblanco	18,5 €
Marinado, vinagreta de tomate seco y filamento de guindilla	
Pulpo á Feira a nuestro estilo	19,5 €
Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera	
“Crema de alubia pinta con sacramentos”	16,5 €
Lasaña de sacramentos con crema de pinta Alavesa	
Mil-hoja de Manita de Gorrín y Foie	18,5 €
Guisadas y deshuesadas, shitake y <i>toffee</i> de guisante	

Del mar...

Merluza en salsa Verde	20,5 €
Patata asada y trigueros	
Rodaballo e infusión de ajo negro	22,5 €
Boniato y romesco	
Lubina y su Bisque	22,5 €
Crema de marisco y remolacha	

I.V.A. no incluido

De la montaña...

Coquelet Rustido	20 €
Crema de castaña y jugo de su carcasa	
Carrillera Braseada	21 €
Sobre puré de patata asada y verduritas salteadas	
Cochinillo Deshuesado	22,5 €
Regaliz, crema agrídulce de mango y <i>chutney</i> de verduras	
Lomo bajo de Res “Dry Aged”	22,5 €
Salsa de pimienta verde, hojaldre de <i>bacon</i> y <i>demiglace</i>	
Chuletón de Vaca Vieja	48 €/kg
A la piedra, con patatitas y pimientos asados (Origen Asturias, Mínimo 1 kg)	

El Dulce...

Biscuit Glacé de Goxua	6,5 €
Helado artesano inspirado en este postre tradicional Alavés	
¿Tarta de Queso?	6,5 €
Mousse de queso, galleta oreo y fruta de la pasión	
Torrija con frutos rojos	7 €
Elaborada con pan brioche e <i>intxaursaltsa</i> .	
“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...

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