

## Para comenzar...

### Tradicición

<b>Croquetas de Jamón</b> .....	16 €
Hechas en casa (8 unidades)	
<b>Verduritas de la huerta en tempura</b> .....	18,5 €
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> .....	19,5 €
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> .....	19,5 €
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> .....	20,5 €
Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera	
<b>“Crema de alubia pinta con sacramentos”</b> .....	17,5 €
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> .....	21,5 €
Patata asada y trigueros	
<b>Rodaballo e infusión de ajo negro</b> .....	22,5 €
Boniato y romesco	
<b>Lubina y su Bisque</b> .....	23,5 €
Crema de marisco y remolacha	

I.V.A. no incluido

## De la montaña...

<b>Coquelet Rustido</b> .....	<b>21 €</b>
Crema de castaña y jugo de su carcasa	
<b>Carrillera Braseada</b> .....	<b>22,5 €</b>
Sobre puré de patata asada y verduritas salteadas	
<b>Cochinillo Deshuesado</b> .....	<b>23,5 €</b>
Regaliz, crema agridulce de mango y <i>chutney</i> de verduras	
<b>Lomo bajo de Res “Dry Aged”</b> .....	<b>22,5 €</b>
Salsa de pimienta verde, hojaldre de <i>bacon</i> y <i>demiglace</i>	
<b>Chuletón de Vaca Vieja</b> .....	<b>49,5 €/kg</b>
A la piedra, con patatitas y pimientos asados (Origen Asturias, Mínimo 1 kg)	

## El Dulce...

<b>Biscuit Glacé de Goxua</b> .....	<b>6,5 €</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>7,5 €</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>7 €</b>
Relleno de crema pastelera, reineta y pasas *(Tiempo de elaboración 6 minutos)	
<b>Soufflé de Chocolate*</b> .....	<b>7,5 €</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**