

ENTRANTES

<i>Foie mi-cuit Palacio Urgoiti</i>	18 €
<i>Jamón de Guijuelo y Pan Tumaca</i>	22 €
<i>Ensalada de Bogavante y Vinagreta de mango</i>	30 €
<i>Anchoas Marinadas en Casa, Confitura de Tomate, y Aceitunas</i>	15 €
<i>Raviolis de Hongos, Foie Jugo de Cigalas</i>	18 €
<i>Pulpo Asado y un Toque Ácido</i>	19 €
<i>Milhojas de Verdura de Temporada con Vinagreta</i>	
<i>Templada de Tomate y Habitas</i>	15 €
<i>Arroz cremoso de vieiras</i>	17 €

PESCADOS

<i>Taco de Bacalao con Ajo blanco-negro</i>	22 €
<i>Tronco de Rape con Guiso Marinero</i>	26 €
<i>Lomo de Atún Rojo, Falso Cebiche, Tomate-Soja y Mango</i>	22 €
<i>Mero al Horno y Vinagreta de Hongos y Ahumados</i>	26 €

CARNES

<i>Cordero Asado a Baja Temperatura</i>	23€
<i>Solomillo en Costra de Hongos y Cremoso de Foie</i>	23€
<i>Solomillo de Buey a la Plancha, Reducción de Oporto y Pimientos Naturales</i>	22€
<i>Carrilleras Ibéricas al Rioja con Coliflor Aireada de Falso Tartufo</i>	18€
<i>Chuletón de Buey</i>	40 €/kg

POSTRES

<i>Selección de Quesos del País</i>	11€
<i>Texturas de Chocolate (Pedir al Principio)</i>	9€
<i>Cremoso de Chocolate Blanco Relleno de Frutas de la Pasión</i>	9€
<i>Nuestros Helados Caseros</i>	8€
<i>Nuestra Tostada Caramelizada (Pedir al Principio)</i>	9€
<i>Crema de Yogur y Cerezas</i>	9€
<i>Sueño por el Limón</i>	9€