

## BRINDOS

---

# La Carte

### ENTRANTES

Degustación de embutidos	20€
Ceviche de dorada Condimento thecha, pan pita con chile	19€
Coliflor caramelizada Con sésamo y tahini	16€
Queso de cabra fresco de la granja Hiringoingo, Crujiente de miel y nueces	16€
Maki de atún ahumado Mango, cilantro y lima	19€

### POSTRES

Piña caramelizada con lima Coco y cardamomo	12€
Fondant de chocolate Nata montada con praliné de avellana	12€
Profiterol con crema de vainilla Bourbon Caramelo de mantequilla salada	12€

### PLATOS PRINCIPALES

Ensalada Brindos	24€
Panceta de cerdo Manex, miel y romero, zanahorias glaseadas de temporada	26€
Merlu a la plancha, espárragos blancos, espuma de crustáceos	26€
Burger Brindos Rossini	28€
Linguine con trufa de Saint-Jean, virutas de parmesano	26€

### MENU AURKITU 69€

Preludio

#### ENTRANTE

Espárrago blanco y foie gras de las Landas  
Pistacho, limón Meyer y virutas de foie gras crudo

#### PLATO PRINCIPAL

Bacalao a baja temperatura  
Biscayenne de calabaza butternut y ajo rosa

#### POSTRE

Baba infusionado con cítricos  
Crema de yuzu, limón Meyer, pomelo, kumquat y bergamota

Los precios son netos, IVA y servicio incluidos. Nuestra carne procede de Francia y España.  
La lista de alérgenos del menú está disponible bajo petición.