



Kabo

MENÚ GASTRONÓMICO

9 pases



APERITIVOS DE BOGADO

- * Vainas verdes, ajo, yema, y humo de sarmientos.
- * Almuercico navarrico.
- * Crujiente de azafrán, melocotón, sardina ahumada y cilantro.

ENTRANTES

- * Cebollita tierna reposada, foie, caldo de ave, carabinero y emulsión de romero.
- * Tomate feo, sandía, tomillo y caviar de vinagre.
- * Flor de calabacín crujiente, setas y romescu de piquillo.

SEGUNDOS

(a elegir uno)

- * Pimientos del cristal de Fitero, merluza asada y crema de pimentón.
- * Costilla de Euskal Txerri, cremoso de maracuyá con zanahoria y huacatay.

PREPOSTRE

- * Citronela, apio, mojito y naranja

POSTRES

(a elegir uno)

- * Helado de café irlandés, cacao, espuma de mascarpone y cremoso de chocolate blanco.
- * Crema de papaya, helado cremoso de coco, piña caramelizada y frutas liofilizadas.
- * **TRANSFORMACIÓN:** postre emblema de Kabo. (suplemento 3€)

PETIT FOURS

- * Gominola de fruta - Rocas de yogurt y soja - Tableta de chocolate y curry - Nuez de chocolate.



PRECIO 60€ (IVA INCLUIDO)

*Incluye: agua 50cl, servicio de panes y petit fours artesanos.
Servicio de bodega aparte.*



Gluten



Lácteos



Huevos



Crustáceos



Pescados



Moluscos



Soja



Apio



Altramuces



Frutos de cáscara



Cacahuets



Granos de sésamo



Mostaza



Dióxido de azufre y sulfitos