



# MENU NAVIDAD Y AÑO NUEVO

MENU PARA LOS DIAS 25 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

**55€**

## APERITIVOS

Anguila, vainas, guacamole, encurtidos y humo de olivo.  
Ceviche de calabacín, pollo crujiente, salmorra y papada.  
Euskal Txerri crujiente, kimchi y cítricos.

## ENTRANTES

Alcachofas de Tudela fritas, pesto de guisantes, cebollita asada y polvo de jamón.  
Calabaza, molleja crujiente, teriyaki, naranja y hierba de los incas.  
Puerros a baja temperatura, emulsión de azafrán, trigo suflado, trufa y porrusalda.

## CONTINUAMOS

Canelón de calabacín, verduras, capón, crema de pimentón y plántago.

Pimiento del cristal de Fitero, yema curada en soja, carpaccio de ventresca y refrito de pimentón.

Patata trufada, lingote de cerdo navarro, piel suflada y cremoso de zanahoria con maracuyá.

## PREPOSTRE

Brócoli, lima, mojito.

## POSTRES

Nuez cremosa de plátano, tierra de cacao, helado cremoso de baileys y gel de maracuyá.

TRANSFORMACION: postre emblema de kabo.

INCLUIDO: panes artesanos, agua 50cl y petit fours.  
(Bodega aparte)