



MENU DIA DE REYES

MENU PARA EL DIA 6 DE REYES

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)