

MENÚ GASTRONÓMICO CASA GARRAS

Aperitivo

Sopa de tomate rosa ecológico sobre tartar de salmón ahumado Keia y bloody mary
de sandía

Bonito del norte marinado sobre su emulsión, algas wakame, perlas wasabi y
escabeche de tomate

Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao y praliné de almendra
salada, con salazón de la anchoa y perlas de tobiko o pez volador

Chipirón relleno del guiso de sus patas, sobre alioli raba frita y espuma de tinta
Txangurro ligado con crema de su coral y dentelle de maíz

Molleja de ternera glaseada sobre cremoso de patata

Yema de huevo de caserío sobre crema carbonara, papada y ralladura de queso
Idiazabal de Karrantza

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor
Láminas de vaca pinta karrantzana con patatas fritas y pimientos

Sorbete de fresa sobre strausser ácida de yogurt y vinagre balsámico

Crême brûlée caramelizada con frutos rojos, escarcha de frambuesa y cremoso
helado de queso

55,00 € por persona

IVA del 10% no incluido en el precio



casa garras

