

MENÚ GASTRONÓMICO CASA GARRAS

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

Atún rojo marinado sobre su emulsión, algas wakame, perlas wasabi y escabeche
de tomate

Txangurro ligado con crema de su coral y dentelle de maíz

Chipirón relleno del guiso de sus patas, sobre alioli raba frita y espuma de tinta

Alcachofa confitada con albóndigas de cordero y queso afinado de vaca

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



casa garras

55,00 € por persona

IVA del 10% no incluido en el precio

