

MENÚ GASTRONÓMICO CASA GARRAS

...El menú es variable, según productos de temporada...

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

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

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

Txangurro ligado crema de su coral y gratinado al horno,
con dentelle de maíz, crema de tomate y camarones fritos

Kokotxa de bacalao guisada en su pil-pil, con patata confitada y crema de perejil

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

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

CARNE A ELEGIR:

Lengua de vaca guisada y glaseada con salsa de vino tinto

65,00 € por persona

Chuleta de vaca pinta karrantzana

75,00 € por persona

Sorbete de fresa sobre strausser ácida de yogurt y vinagre balsámico

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

Servicios de pan y bebidas no incluidos en el precio.

IVA del 10% incluido en el precio

