

MENÚ GASTRONÓMICO

CASA GARRAS

... El menú puede variar según productos de temporada ...

Gilda: licuado de aceituna con crema de aguacate y anchoa en salazón

Croqueta de la casa

Sopa de tomate rosa ecológico con tartar de salmón ahumado y granizado de sandía

Bonito marinado sobre su emulsión y escabeche de tomate

Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao y praliné de almendra salado

Gambas blancas atemperadas con gazpachuelo de sus corales y cítricos

Txangurro ligado con su coral y gratinado, con dentelle de maíz

Yema de huevo con carpaccio de manitas y vizcaína, y mollete relleno de secreto y chorizo

Kokotxas de merluza al pil-pil con patata confitada

Molleja de ternera marcada sobre boletus a la crema

Chuleta de vaca pinta karrantzana con patatas fritas y pimientos confitados

Cerezas con crema de chocolate blanco y sorbete de cereza

Tarta de queso horneada

80 € por persona

IVA del 10% y servicio de pan incluidos. Bebidas aparte.

Servicio para mesa completa y un mínimo de 2 personas.