

# 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 oveja de Karrantza y queso de Karrantza

Esparrago blanco con crema de Almendra fresca y txitxarro marinado

Anchoa marinada sobre estofado de pieles de bacalao y praliné de almendra salado

Gambas blancas atemperadas con gazpachuelo de sus corales, aguacate y cítricos

Canelón de Cigala relleno de boletus a la crema y puerro asado y velute de cigala

Centollo ligado con crema de sus corales y dentelle de maíz

Yema de huevo con carpaccio de manitas, salsa vizcaína y brioche ibérico

Kokotxas de merluza al pil-pil con patata confitada rellena de emulsión de cebollino

Chuleta de vaca pinta de karrantza con patatas fritas y pimientos confitados

Crema de platano, fresas y sorbete de fresas al vinagre

A modo de tarta de queso horneada

**90 € por persona**

*IVA del 10% incluido. Servicio de pan y bebidas aparte.*

***Servicio para mesa completa y un mínimo de 2 personas.***

***Reserva previa con un mínimo de 2 días de antelación***

***Máximo 20 comensales por servicio.***