

# À PARTAGER

Jambon ibérique avec pain à la tomate

Croquettes de jambon ibérique faites maison (8 pièces)

Thon rouge mariné avec son émulsion, sauce ponzu et algues wakame

Salade tiède de morue

Joues de merlu frites à la romaine avec émulsion pil-pil et asperges sauvages sautées

Joues de morue à la sauce pil-pil

Artichauts sur leur crème, accompagnés de boulettes de bœuf et de fromage raffiné de Karrantza

Crevettes blanches de Huelva grillées

Palourdes sautées ou à la marinara

Calmar farci avec son ragoût de tentacules, servi avec une sauce ali-oli (à base d'ail et d'huile d'olive) et une mousse d'encre

Poulpe rôti sur confit de tomate, mousse de pommes de terre et mayonnaise au miel

Ris de veau sur parmentier de pommes de terre et sauce Périgord

Haricots rouges de Karrantza avec morceaux traditionnels de porc (portion)

Anchois sur un ragoût de peaux de morue, praliné d'amandes salées, œufs de tobiko et crème salée

Jaune d'œuf fermier avec crème carbonara, joue de porc et fromage Idiazabal râpé de Karrantza

Cannelloni de langoustines farcies aux cèpes crémeux et poireau tendre, nappé d'une sauce veloutée à base de corail

*Service de pain : 2,00 € par personne*

*TVA de 10% incluse dans les prix*

# POISSONS

Merlu grillée sur un faux risotto d'asperges sauvages et émulsion de chou-fleur

Lotte rôtie sur tripes de morue avec une sauce américaine aux crustacés

Morue grillée à la sauce Biscayenne et pieds de porc

Morue à la sauce pil-pil

Sélection du poisson frais du jour à partager *(veuillez vous renseigner en dehors du menu)*

# VIANDES

Punitions de filet de bœuf avec foie gras, réduction de vin doux, raisins et pignons de pin

Filet de bœuf de Karrantza avec mille-feuille de pommes de terre et mousse de cèpes

Côte de bœuf de Karrantza avec frites et poivrons

Côte de bœuf premium de Karrantza avec frites et poivrons

Joues de veau glacées sur crème de pommes de terre truffée

# PLATS TRADITIONNELS

Queue de bœuf braisée

Pieds de porc à la Biscayenne

Ragoût traditionnel de tripes

Ragoût traditionnel de mouton noir de Karrantza

Ragoût traditionnel de bœuf

Boulettes de bœuf sur parmentier de pommes de terre, servies avec une sauce aux cèpes et à la truffe

# DESSERTS

Plateau de fromages de Karrantza avec gelée de coings et noix

Sorbet à la mandarine au jus naturel

Sorbet au citron avec cava (*vin pétillant*)

Coupe de crème glacée maison

Crème brûlée caramélisée aux fruits rouges, glace au fromage et sorbet à la fraise

Ananas à la vanille sur un lit royal de noix de coco, bonbons à la noix de coco, crumiel, sorbet au zeste de citron avec crème de lait et granité de menthe fraîche

Panna cotta à la vanille avec caramel au lait maison, noix caramélisées, croustillant de chocolat blanc et de maïs, et glace au cheesecake

Cheesecake crémeux sur biscuit strausser, avec framboise et glace

Gâteau au fromage cuit au four avec glace maison

Riz au lait maison

Pain perdu au pain brioché avec crème brûlée caramélisée et glace

Tarte aux pommes avec crème pâtissière et glace (*cuisson de 8 minutes*)

Pantxineta maison : pâte feuilletée basque fourrée de crème et amandes grillées, servie avec chocolat chaud et glace maison (*cuisson de 8 minutes*)

Gâteau chaud au chocolat noir sur praliné aux noisettes, mousse de chocolat blanc, glace aux noisettes et feuille de cacao (*cuisson de 8 minutes*)

Coulant au chocolat sur caramel au lait et glace (*cuisson : 18 minutes*)

*Service de pain : 2,00 € par personne*

*TVA de 10% incluse dans les prix*