

BURGUNDY

ENTRANTES
o PARA COMPARTIR

	1/2	entera
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado al momento	14,5	24
Croqueta de jamón ibérico.	1,9 UD	
Dúo de ensaladillas. La clásica y la sin patata.	8	14
Boletus con huevo trufado <i>a baja temperatura</i>		16
Gyozas de corzo. Empanadilla asiática al vapor rellena de caza de temporada.	2,8 UD	
Tacos de cochinita pibil con guacamole, pico de gallo y cebolla morada.		12
Verduras con dos cocciones.		16
Ceviche de corvina salvaje con boniato y maíz cancha.	12	17
Terrina foie <i>de la casa</i> con gelée de vino dulce y pera a baja temperatura.	11	18
Ensalada templada de bogavante con bulbo de hinojo y manzana smith.	19	30
Ensalada de langostino tigre en tempura acompañado de mahonesa japonesa.		15

	1/2	entera
Papardelle con corazones de puerro y flor de calabacín. Pasta fresca casera con yema de huevo de caserío y Parmesano rallado.		13
Risotto <i>de setas.</i>		17
Lasagna de berenjena con bechamel suave y bolognesa.		16
Arroz meloso marinero.	14	20
Sashimi de mero con wasabi fresco, refrito de soja y aceite arbequina.		17
Tartar de atún picante con huevo frito ecológico. (Blue fin del Atlántico) <i>Humana's Humana's</i>	15	25
Nigiri de toro y anguila.	5,5 UD	
Nigiri de carabinero con su salsa secreta.	5,5 UD	
Nigiri de rodaballo a la bilbaína.	4,2 UD	
Gunkan con zamburiña y huevas de tobiko.	5,5 UD	

CARNES

	1/2	entera
Hamburguesa <i>burgundy</i> 150gr. de lomo de ternera con queso Idiazábal, huevo frito y pepinillos.		15,5
Escalopines de ternera a la pimienta con salsa de Oporto y patatas panaderas.	10	16
Solomillo braseado con sal de escamas y con chiantarella.		25
Pichón <i>Mont Royal</i> en dos cocciones con calabaza confitada y aliño agridulce.		22
Corte de cerdo ibérico 100% bellota con salsa de miso.		16
Jarrete de ternera blanca de cocción prolongada -54hs.- en compañía de patata trufada. <i>3 pax.</i>		65
Paletilla de cordero lechal con chalotas al vermut y tarta fina de patata. <i>2 pax.</i>		39
Steak tartar cortado a cuchillo. Lomo de vacuno mayor y solomillo.	12	19
Tabla de quesos con confitura casera y <i>fruta fresca</i>	11	18

PESCADOS

	1/2	entera
Delicias de merluza de pincho de Burela a la romana.	8	17
Merluza de pincho <i>de Burela</i> braseada con verduritas de temporada.	15	26
Nuestro mix de merluza con chipirón en su tinta.		26,5
Chipirones en su tinta. Receta tradicional vasca, con guarnición de arroz con verduras.	14	22
Lomo alto de bacalao asado con estofado de sus callos.		21
Lomo de atún frito a la plancha con demi-glacé de verduras de temporada.		23
POSTRES		
Flan de queso casero con fruta de temporada.		7,5
Crema brulée con fruta de la pasión y crumble de avellana.		8
Torrija <i>de pan brioche.</i> y helado de pistacho.		8,5
Tatín de manzana con helado de vainilla bourbon.		8
Coulant <i>hecho en casa</i> (15min. de espera).		8,5
Chocolate en tres texturas.		8
Ensalada de frutas de temporada.		8,5
Degustación de helados. Vainilla, chocolate, mandarina, mango, té verde...		8,2