

MENÚ DEGUSTACIÓN

aperitivo en el calado

**ANCHOAS DE SANTOÑA**  
*seleccionadas y limpiadas a mano*

**CROQUETA**  
*jamón*

**TXISTORRA DE TAFALLA**  
*premio a la mejor txistorra*

**TARDALETA GRATINADA**  
*conejo de campo guisado, como el de mi abuela*

en mesa

**GAMBA BLANCA**  
*a la plancha*

**ALCACHOFAS CRUJIENTES**  
*crema de ajo negro, cristales de oveja merina y tierra de aceituna*

**HONGO BELTZA "boletus aereus"**  
*parmentier de trufa negra, yema de corral y jugo de pichón*

**ALBÓNDIGAS**  
*de vaca vieja. Trompeta de los muertos, boniato y patatas crujientes*

**NO ES UNA CUAJADA**  
*helado de leche de oveja, miel y nuez de Alberite*

37,5

*Servicio de pan y agua, incluidos.*

*El menú **puede ser maridado**, con un incremento de 10€/menú.  
El maridaje consiste en **vermú "El Bandarra"**, **copa de Zurbal Blanco**,  
txikito de **vino joven artesanal**, **copa de crianza de Bodegas Betolaza**  
y chupito de **vino de Oporto**.*

*El helado del postre ha sido elaborado de forma artesanal por el **obrador Grate&Dellasera**.*