La naturaleza es sabia, sólo hay que saber escucharla.
El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta
de la compra en la que recrearme.
¡Bienvenidos a casa!
Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas,
cocinadas con respeto hacia el producto...
La comida no ha hecho más que empezar.

Destruiríamos el Espíritu de Estos Platos si los Sirviéramos en Raciones Demasiado Grandes.
Las Siguientes Preparaciones sólo Las Concibo en Raciones Cortas,
Con la Brevedad de Tres o Cuatro «Cucharadas»...

	Jamón de cerdo de bellota Capa Negra	42
2001	Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado	42
2011	Huevo "Gorrotxategui" reposado en una ensalada líquida de hierbas y carpaccio de papada	42
2011	Ostra con pepino, kafir y coco	42
2013	Ajo negro salteado con aceite "Alma de Jerez" , ceviche de remolacha, granizado de rábano y crema raifort	42
2014	Algas crudas y en crema reposadas en una "CUAJADA DE ERIZOS" con ensalada de hinojo	42
2014	Tallos de espárragos en crudo ligados con suero de Idiazábal y matices anisados	42

	Kokotxas de merluza de anzuelo al pil-pil	68
2014	Salmonete con sus cristales de escamas al vino tinto, velouté de apio-nabo y cerveza tostada	68
2014	Lomo de merluza asado sobre espinacas trufadas, meloso de centolla y espumoso de K5	68
2014	Taco de lubina reposado en marinera de percebes, crujiente de yema y extracto de trigueros y espinacas	68

	Callos guisados «a la manera tradicional»	60
1998	Itlanitas de cerdo Consorcio de Jabugo rellenas con membrillo, berza y Artequeso Itlanchego	68
2011	Solomillo «Luismi» asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso	68
2014	Pichón asado a la brasa con su jugo a las aceitunas muertas, tubérculos líquidos trufados y pepino encurtido en vinagre blanco y curry.	68
2014	Conejo de monte "à la Royale" con láminas de patata y secreto ibérico	68

Chocolates seleccionados, mantequilla fresca, nata... cremosidad,
acidez y mucho aroma... ¡azúcar por compasión!
Debido a su elaboración inmediata, recomendamos hacer uso de
una enorme glotonería y elegir el postre al comienzo de la comida.

1995	Tarta fina de hojaldre con manzana y crema helada	30
1995	Soufflé de chocolate con crema helada de caramelo, canela y jugo de cacao	30
2003	Almendra tostada en pastel tibio con sorbete de miel	30
2014	Gin -tonic con menta reposado en pepino, limón y palomitas de manzana	30
2014	Ahumado de esponja con cacao crujiente, crema helada de whisky, granizado, judía verde y menta	30
	Los quesos del País que a mí me gustan	30