

SUSTRAIAK

APERITIBOAK

Bizkaiko Golkoko itsas anemonia
Planktona, codiuma.

Esako urtegiko bioleta paparen kristala
Kobe ez-a eta Nacarii kabiarrak.

Erreka

Ostadar amuarraina, tomate izozkia, klorella tosta, eskabetxea.

Parrillan bukatutako behi sobrasada eta arto taloa

Ostra

Arbendol 'Ajo Blanco' a eta pepino izozkia.

Gilda 2.0

Gildaren gaur eguneko berrinterpretazioa, hemen ondutako antxoarekin.

Potxak eta labanak

Itsasoaren freskotasuna eta lurraren aberastasuna.

Txangurro salpikoia

Tomatearen ura, wild tomate-a, baratxuri lorea.

Eguneko arraina

Honen arantzen murrizketarekin.

Temperatura baxuan egindako ahatea

12 orduz egin, mole eta artoarekin.

Txotx

Sagardoz betetako sagar bonboia, sagardo izozkiarekin.

Bainila, onddoak eta kabiarrak

Petit four-ak

110€/pax.

Ardo dastaketarekin: 55€/pax.

Artisau ogien sorta moztuta eta ura.

SUSTRAI txiki

APERITIBOAK

Bizkaiko golkoko itsas anemonia
Planktona, codiuma.

Erreka
Ostadar amuarraina, tomate izozkia, klorella tosta, eskabetxea.

Parrillan bukatutako behi sobrasada eta arto taloa

Potxak eta labanak
Itsasoaren freskotasuna eta lurraren aberastasuna.

Txangurro salpikioia
Tomatearen ura, wild tomate-a, baratxuri lorea.

Eguneko arraina
Honen arantzen murrizketarekin.

Temperatura baxuan egindako ahatea
12 orduz egina, mole eta artoarekin.

Txotx
Sagardoz betetako sagar bonboia, sagardo izozkiarekin.

Petit four-ak

77€/pax.

Ardo dastaketarekin: 35€/pax.

Artisau ogien sorta moztuta eta ura.