

Udazkeneko Sua

La fusión perfecta entre el origen del humo
y la tradición en el siglo XXI

By Javi Sierra

MENU DEGUSTACIÓN

Canelón relleno de pato desmechado, ciruelas al moscatel y una suave crema de chalotas a la mantequilla y aroma de trufa blanca de temporada.

Pochas frescas de la rivera navarra cocinadas con su fondo de guiso marinero y bogavante azul del país.

Delicias de rape salvaje de costa a fuego vivo, mejillón de roca, terminado en mesa con una fina crema de cigalas y costrón de carabineros.

Taco de suprema de bacalao al carbón con su piperrada asada, pure de boniato especiado y su pil-pil de aceite de Arroniz.

Lingote de cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura sobre bouquet de manzana asada a la sidra, milhojas de patata y su glaseado.

Medallón de solomillo de ternera sellado a la parrilla acompañado de un salteado de setas de temporada, pétalos de pera de Rincón de Soto osmotizada en txakoli y regado con su arropo de uva de tempranillo.

Lemon pie con merengue italiano quemado a base de claras de huevo campero y una ligera crema pastelera de cítricos.

Higos emborrachados en Amareto rellenos de dulce de leche y su chantilly de vainilla y cardamomo receta de la abuela Ana.

78€ IVA incluido.

Pan artesano al corte y agua incluidos. Precio por persona.

Udazkeneko Sua

Kearen jatorriaren eta ohituraren arteko
fusio ezinhobea XXI. Mendean

By Javi Sierra

DASTATZEKO MENUA

Ahate birrinduz beteriko kaneloia, moscateldun aranak, gurinarekin egindako tipulatxen krema arina eta garaiko trufa txuriaren aroma.

Nafar Erriberako potxa freskoak, itsas gisatuarekin egosiak, eta herrialdeko abakando urdina.

Kostako sapu basatiaren deliziak, su bizian, arrokako muskuiluak, zigala eta karabineroen kostraren krema fin batekin mahaian amaituak.

Ikatzututako bakailoaren goreneko takoa, piperrada errearekin, batata espeziatuaren purea eta Arronizeko olioarekin eginiko pil-pila.

Hezurrik gabeko txerrikume lingotea tenperatura baxuan egina, sagardo eginiko sagar bouquet batekin, patata hostopilatua eta glaseatua.

Txahal azpizun medaiolia parrilan zigilatua, denboraldiko perretxiko salteatuz lagunduta, txakolinez osmotizatutako Rincón del Soto-ko udareen petaloak, 'tempranillo' mahatsaren eztiarekin ureztatua.

Lemon pie, baserriko arraultzen zuringoekin erretako Italiar merengearekin eta zitrikoen krema pastelera arin batekin.

Amarettoz mozkortutako pikua 'dulce de leche'z beteak banila eta kardamomozko chantillyarekin, amona Anaren errezeta.

78€ BEZ barne.

Ura eta ogia barne. Prezioa pertsonako.

Udazkeneko Sua

The perfect fusion between the origin of the
smoke and tradition in the 21st century

By Javi Sierra

TASTING MENU

Cannelloni filled with minced duck, plums with muscatel, light onion cream made with butter and the aroma of seasonal white truffle.

Fresh 'pochas' from Navarre Ribera, cooked with seafood stew, and blue lobster.

Delights of wild monkfish from the coast on a high flame, rock mussels, clams and carabiner crust finished at the table with a fine cream.

The top taco of charred cod, with roasted pepper, spiced sweet potato puree and oil from Arroniz.

Boneless pork ingot made at a low temperature, with an apple bouquet made of cider, potato mille fieulle and glaze.

Sealed veal tenderloin medallions on the grill, accompanied by sauteed seasonal mushrooms, petals of Rincón del Soto pears osmotized with txakoli, watered with honey from the 'tempranillo' grape.

Lemon pie, Italian meringue baked with farm egg whites and a light citrus cream pie.

Amaretto-drunk figs stuffed with dulce de leche with vanilla and cardamom chantilly, Grandma Ana's recipe.

78€ VAT included.

Water and bread included. Price per person.

Udazkeneko Sua

La fusion parfaite entre l'origine de la fumée
et l'habitude du XXIème siècle

By Javi Sierra

MENU DÉGUSTATION

Cannellonis fourrés à l'émincé de canard, prunes au muscat,
crème légère d'oignons au beurre et parfum de truffe blanche de saison.

Pochas frais de Navarre Ribera, cuisinés avec un
ragoût de fruits de mer et du homard bleu du pays.

Délices de lotte sauvages de la côte sur feu vif, moules de roche,
terminées à table par une fine crème de palourdes et croûte mousqueton.

Le taco supérieur de morue carbonisée, avec poivron rôti,
purée de patate douce épicée et huile d'Arroniz.

Lingot de porc désossé élaboré à basse température,
avec un bouquet de pomme au cidre, mille feuille de pomme de terre et glacé.

Médailles de filet de veau scellés sur le grill, servis avec des champignons
de saison sautés, des pétales de poires Rincón del Soto osmotisés
au txakoli, arrosés de miel de raisin 'tempranillo'.

Lemon pie, meringue italienne cuite avec des blancs d'oeufs
de la ferme et une tarte légère à la crème d'agrumes.

Figues bues à l'amaretto farcies au dulce de leche avec chantilly
à la vanille et à la cardamome, la recette de grand-mère Ana.

78€ TVA inclus.

Pain et eau inclus. Prix par personne.