



## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

### **Aperitivo**

Miso de txakinarto  
Edamame a la Brasa y Espelette

### **Nigiris**

Ostra/Joselito y polvo de Euskal-Txerri  
Sardina a la Bilbaina  
Salmonete, sagardoa y lima

### **Tempura**

Bacalao pil-pil

### **Ramen**

Vizcaína / Cerdo

### **Robata \***

Parpatana y Marmitako  
(Puré patata miso guarnición)

### **Postre**

Kakigori de cuajada y miel

### **Petit Fours**

Mochi de chocolate y aceituna  
Mochi de tarta de queso azul

**69€**

*IVA incluido Bebidas no incluidas*

*\*cambio por Wagyu tendrá un suplemento de 30 euros*



## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

### **Aperitivo**

Miso de txakinarto  
Edamame a la Brasa y Espelette

### **Nigiris**

Ostra/Joselito y polvo de Euskal-Txerri  
Txipi pelayo  
Txitxarro y vinagre de txakoli  
Sardina a la Bilbaina  
Salmonete, sagardoa y lima.

### **Tempura**

Bacalao pil-pil

### **Bao de pan leche caseiro**

Anguila y antxoa del Golfo de Vizcaia

### **Ramen**

Vizcaína / Cerdo

### **Robata**

\*

Parpatana y Marmitako  
(Puré patata miso) guarnición)

### **Postre**

Kakigori de cuajada y miel

### **Petit Fours**

Mochi de chocolate y aceituna  
Mochi de tarta de queso azul

**89€**

*IVA incluido Bebidas no incluidas*

*\*cambio por Wagyu tendrá un suplemento de 30 euros*