

### DEGUSTACION BASERRI

*Terrine de foie con gelatina de moscatel, chutney de mango y pan de nueces*  
*Ensalada templada de bacalao con ali-oli*  
*Mollejas de cordero salteados con hongos*

*Txipiron a la plancha con cebolla en dos texturas y ali-oli*  
*Solomillo a la miel con intxaursalsa y queso de cabra a la plancha*

*Brownie de chocolate blanco y almendras, chantilly de frambuesa y helado de mango*

*47,00 € IVA INCLUIDO*

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*

### BASERRI DASTATZEA

*Foie Terrina moskatel gelatinarekin*  
*Bakailao-entsalada*  
*Arkume-hazikontxo kurruskariak onddo salteatuekin*

*Txipiroiak beren tintan kalabaza-purearen gainean, hanka kurruskariekin*  
*Azpizuna eztitan intxaur-saltsarekin eta ahuntz-gaztareki*

*Txokolate zuri eta almendra brownie-a, mugurdi chantilly eta mango izozkia*

### BASERRI DASTATZEA

*47,00 € BEZ-A BARNE*

*(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; edaria ez dago barne)*