

MENU BASERRI

Carpaccio de vieira con aliño de lima y fruta de la pasión
Bisque de bogavante con carabinero a la plancha
Foie a la plancha, espuma de chalota, apio nabo y manzana gran Smith y esterificación de melocotón

Rape envuelto en beicon sobre puré de patata morada y pulpo salteado con pimentón
Cordero asado a baja temperatura

Pastel de chocolate y cremoso de praliné con helado de nata

BASERRI MENUA

Bieira-carpaccioa limaz eta pasio-frutaz gozatua
Abakando-zopa plantxan egindako izkiratzarrarekin
Plantxan egindako foiea, xarlota, apio, arbi eta Granny Smith sagarraren aparra eta muxika-esferifikazioa

Hirugiharrean inguratutako itsas zapoa patata morearen pure gainean eta piperrautsarekin
salteatutako olagarroa
Tenperatura baxuan erretako arkumea

Txokolatezko pastela eta praline-krematsua esnegain-izozkiarekin

BASERRI FIXED PRICE MENU

Scallops carpaccio with lime and passion fruit seasoning
Lobster bisque with grilled cardinal prawn
Grilled foie gras, shallot foam, and knob celery, Granny Smith apple and spherified peach

Bacon wrapped monkfish on violet puréed potatoes and sautéed octopus with paprika
Low temperature roasted lamb

Chocolate cake and praline cream with cream ice cream