

BASERRI TASTING MENU

*Butternut squash cream with sautéed prawns
Porcini risotto with crispy calamari
60° Low temperature egg on black pudding cream, pepper foam and crystal potatoes
Cod in tempura on pisto and tomato mist
Piece of entrecôte with Oporto sauce and truffled parmentier
Spinach and cheese goxua with raspberry ice cream and carrot sponge cake*

BASERRI DASTAKETA

*Kalabaza-krema otarrainxka salteatuekin
Boletus-risottoa txipiroi kurruskariekin
Tenperatura baxuan (60 °) egindako arrautza, odolki-krema, piper-apar eta patata-kristalaren
gainean
Bakailaoa tenpura, pisto eta tomate-airearen gainean
Entrekot-takoa Porto saltsarekin eta parmentier trufatuarekin
Ziazerba- eta gazta-goxua mugurdi-izozkiarekin eta azenario-bizkotxoarekin*

DEGUSTACIÓN BASERRI

*Crema de calabaza con langostinos salteados
Risotto de boletus con crujiente de calamares
Huevo a baja temperatura 65° sobre crema de morcilla, espuma de pimientos y patata cristal
Bacalao en tempura sobre pisto y aire de tomate
Taco de entrecott con salsa de oporto y parmentier trufado
Goxua de espinacas y queso con helado de frambuesa y bizcocho de zanahorias*