

LE NATUREL

RESTAURANTE

MENÚ GASTRONÓMICO

Os ofrezco una selección de platos cuidados y pensados para el disfrute alrededor de una mesa, como más nos gusta. El Mar y la Tierra son caprichosos, por eso me marcan tenazmente el camino y solo así consigo que mi cocina refleje lo que soy; espero que ésto solo sea el comienzo de una buena sobremesa...

by *Aitor Esnal*



SNACKS PARA ABRIR BOCA;

Chistorra crunch con espuma de patata

COMPARTIR ES DE SABIOS...

Carpaccio de seta de cardo con vinagreta de cítricos y avellanas

Ensalada de escarola frisé con beicon, granadas y nueces

Pulpo asado a baja temperatura, cremoso de patata y tierra de olivas negras

Pochas Navarras guisadas al modo tradicional con guarnición de piparras

CARNES Y PESCADO A ELEGIR...

Chuleta de vaca vieja deshuesada y asada a la piedra (Para 2 personas)

Atún rojo a la plancha con pisto de calabacín y crujiente de arroz espirulina

Cochinillo deshuesado con sándwich de piña y membrillo, tierra de miso

UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

Consomé de frutos rojos con financier de almendras y helado de vainilla

Fondant de chocolate, crema de café y helado de cacao



BODEGA:

Laia 2015, Larrosa 2015 y Jauna 2013



**Iva incluido. Para adoptar los tiempos correctos de ejecución, el menú se servirá a mesa completa.*

- Fines de semana y festivos -