

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,
ya que de otro modo perderían el espíritu con el que fueron creadas*

Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa 35€

Royal de carabinero y curry rojo, alcachofas en crudo, apio y manzana 37€

Cigala y colinabo, dado de *consomé* de jarrete y limón 36€

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie gras, tarama de ostra y helado de mostaza 31€

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de berro, chirivía y bruma marina 35€

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva 36€

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante 33€

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y *tortellini* de berenjena 28€

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral 35€

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.

PESCADOS

Risotto de cítricos, berberechos y erizos al *piment d'Espelette* 46€

Lubina con caldo de galeras, estofado de caracoles,
sobre un puré vegetal y mahonesa de trufa y almejas 52€

Lenguado asado, reposado en “marinera” de percebes, láminas de pulpo, calabaza y azafrán 53€

Ventresca de atún rojo, lima *kaffir*, berro e hinojo en crudo 54€

CARNES

Pichón a la brasa, picadita cítrica de alcaparras, oliva negra, salsa ahumada de zanahoria y galanga 52€

Solomillo de vaca asado sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso 53€

Manitas de cerdo Duroc rellenas de chalota negra, *bimi* y membrillo 49€

Liebre “a la *Royal*” Lasarte 60€

Paletilla de cordero a baja temperatura, setas silvestres, salsa *agliata* y matices lácteos acidulados 52€

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.

POSTRES

Recomendamos su elección al principio

Soufflé de chocolate con helado de té Earl Grey 23€

Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana 31€

Torrijas con crema helada de café con leche y ciruelas compotadas 23€

Cacao, ajo negro fermentado, frambuesa y azúcar moscovado 23€

Crema helada de mandarina con Maria Luisa, *gelée* de naranja y perlas de limón 23€

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.