



CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA
ADAPTACIÓN DEL EMBUTIDO A NUESTRA COCINA
PAPRIKA CANDY WITH MOUSSE OF TXISTORRA
ADAPTATION OF THE SAUSAGE FROM OUR BASQUE CUISINE

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS
PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS
PICKLED CUCUMBER WITH DRESSING OF HERBS
MARINATED CUCUMBER, OYSTER AND HERBS CREAM WITH DAIRY PEBBLES

BUEY DE MAR
SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA
CRAB
DASHI, ALMOND CREAM

ROYAL DE SALAZONES AHUMADOS
VERDURAS Y LICUADO VEGETAL
ROYAL EGG WITH SMOKED ANCHOVY
LOCAL GREENS AND VEGETABLE SAUCE

AJOBLANCO
COCO Y MANZANA
AJO BLANCO
APPLE, COCONUT MILK, ALMOND

PESCADO GLASEADO Y AHUMADO
SOBRE CREMA DE JAMON
SMOKED GLAZED FISH
HAM CREAM SAUCE, FISH FLOSS

TOMATE ENCURTIDO
BEARNESA Y ACEITE DE ESTRAGÓN
TOMATO
BÉARNAISE SAUCE, TARRAGON OIL

PIEL DE PESCADO
Y EXTRACTO DE PIMIENTO ASADO
FISH SKIN
FISH, RED PEPPER

PESCADO COCINADO
SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE
SEASONAL FISH
SEAWEED, MEUNIÈRE

PECHUGA DE PATO CURADA Y ASADA
ACEDERA Y AJO NEGRO
CANARD APICIUS
DUCK BREAST, SPICE, BLACK GARLIC

AGUA DE FRUTA
Y HELADO DE JEREZ
LIGHT GREEN POND
FRUIT, SHERRY ICE CREAM

NTD \$3,280/ per person
Lunch Set Menu includes coffee or tea. Price is listed in NTD and subject to 10% service charge.

MOLINO DE URDÁNIZ