

CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA
ADAPTACION 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

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

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

CALAMAR
AGUACATE Y HIERBAS
SQUID
AVOCADO, HERBS

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

GAMBA SOBRE UNA GELÉE DE TOMATE
CON SALSA DE SUS CABEZAS Y LIMA KEFIR
SHRIMP
TOMATO, CAVIAR

VIEIRA
Y BEURRE BLANC DE KOJI
SCALLOP
BEURRE BLANC, KOJI

CARPACCIO DE CERDO
Y ADEREZO DE JENGIBRE
PORK HAND
CLAM, PEANUT, GINGER

PESCADO COCINADO
SOBRE UN GUISO DE ALGA NORI
SEASONAL FISH
NORI, OYSTER SAUCE, TARO

WAGYU
HONGOS Y REMOLACHA
WAGYU
TRUFFLE, BEETROOT

HELADO
DE MISO DE AJO NEGRO
SEAWEED
BLACK GARLIC, MISO

NTD \$5,980/ PER PERSON

DINNER SET MENU INCLUDES COFFEE OR TEA.
PRICE IS LISTED IN NTD AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

 MOLINO DE URDÁNIZ