

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  
OYSTER CREAM, HERBS AND DAIRY NOTES

BUEY DE MAR  
SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA  
SNOW CRAB  
ALMOND CREAM AND DASHI FOAM

ALMENDRA  
COCO Y MANZANA ENCURTIDA  
AJO BLANCO  
PICKLED APPLE, COCONUT AND ALMOND SOUP

CODORNIZ ASADA  
CHIMICHURRI DE ALGAS Y MIEL DE MOSTAZA  
QUAIL  
KOJI, CHIMICHURRI

JUREL  
COGOLLO Y ESCABECHE  
FISH  
LETTUCE, SAGO

VIEIRA  
Y BEURRE BLANC DE KOJI  
SCALLOP  
BEURRE BLANC AND KOJI

ROYAL DE REMOLACHA  
CORAL DE VIEIRA Y GAZPACHUELO DE NUECES  
SCALLOP CORAL  
BEETROOT, WALNUT

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

PESCADO COCINADO  
SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE  
SEASONAL FISH  
NORI AND MEUNIÈRE SAUCE

WAGYU  
HONGOS Y REMOLACHA  
WAGYU  
TRUFFLE AND BEETROOT

HELADO  
DE MISO DE AJO NEGRO  
ICECREAM  
SEAWEED, 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