

CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA  
ADAPTACION DEL EMBUTIDO A NUESTRA COCINA  
パプリカキャンディとチストラームース、バスク地方のソーセージの再構築

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS  
PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS  
きゅうりのピクルス  
オイスタークリーム、ハーブ、乳製品のアクセント

BUEY DE MAR  
SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA  
ズワイガニ  
アーモンドクリームと出汁のフォーム

ALMENDRA  
COCO Y MANZANA ENCURTIDA  
アホ・ブランコ  
リングのピクルス、ココナッツとアーモンドのスープ

CODORNIZ ASADA  
CHIMICHURRI DE ALGAS Y MIEL DE MOSTAZA  
ウズラ  
麴、チミチュリ

JUREL  
COGOLLO Y ESCABECHE  
鮮魚  
レタス、サゴ

VIEIRA  
Y BEURRE BLANC DE KOJI  
ホタテ  
ブール・ブランと麴

ROYAL DE REMOLACHA  
CORAL DE VIEIRA Y GAZPACHUELO DE NUECES  
ホタテのコライユ  
ビートルート、くるみ

CARPACCIO DE CERDO  
NAVAJA Y ADEREZO DE JENGIBRE  
豚足  
マテ貝、ピーナッツ、生姜

PESCADO COCINADO  
SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE  
旬の魚  
海苔とムニエルソース

WAGYU  
HONGOS Y REMOLACHA  
和牛  
トリュフとビートルート

HELADO  
DE MISO DE AJO NEGRO  
海藻  
にんにく、味噌

お一人様 NTD 5,980

ディナーセット(コーヒーまたは紅茶付)  
表示価格(NTD)に別途サービス料10%を申し受けます。



MOLINO DE URDÁNIZ