



ENTRÉES FROIDES

Salade d'araignée de mer <i>grosses crevettes, vinaigrette de leur corail, émulsion de betterave et algues</i>	15,5
Mozzarella et mangue <i>mandarine, fruits rouges, vinaigrette de moutarde - miel et aigre de yaourt</i>	11
Tiradito de truite arc-en-ciel <i>bière ambrée, coco, tajine et tapenade d'olives</i>	12
Lingot de foie <i>citrouille, réduction de vin Pedro Ximénez et pain de maïs</i>	12
Steak tartare de veau <i>assaisonné et croustillant de riz</i>	13,5
Sucettes de grosses crevettes <i>à l'ail au caramel de leurs propres têtes</i>	12
Thon de Bermeo (Alakrana) <i>mariné, au tartare et au sashimi aux sauces de soja et kimchi</i>	23,5

ENTRÉES CHAUDES

Œuf biologique d'Orduña à 65° <i>à la mousse de foie et champignons</i>	12
Nachos de ragoût de queue <i>haricots rouges d'Alava, tomate, guacamole et piments</i>	12
Pommes de terre bleues au style de Maite <i>au crémeux de foie et aux champignons confits</i>	10,5
Quesadilla de cochinita pibil <i>avocat, piments jalapeños doux et sauce au fromage</i>	12,5
TACOS EL 2	
Queue émietée <i>oignon rouge mariné, crème de maïs et piment jalapeño vert</i>	14
Poulet fermier <i>guacamole, sauce de fromage et piment rouge</i>	14
DEGUSTATION DE CROQUETTES	
De jambon <i>à la purée de patate douce rôtie</i>	10
De fromage Idiazabal <i>au crémeux de panais</i>	10
Hamburger de veau fumé <i>fromage de chèvre, champignons, roquette, tomate râpée et œufs de caille</i>	15
Riz crémeux de l'Albufera <i>lotte, grosses crevettes à la sauce de crabe</i>	14
Spaghetti <i>à la sauce carbonara de poireaux, fanon ibérique et fromage Idiazabal</i>	12'50 (mini 2 pers)
Raviolis de queue <i>jus de pot-au-feu et émulsion de codium</i>	10,5
Nigiri de côtelette <i>sur pain soufflé farci de crème de poivrons de piquillo</i>	14

POISSONS

Filet de merlu <i>confit, sauce Hondashi et champignons sautés</i>	12,5
Lamelles de morue <i>poivrons rouges rôtis et leur pil-pil</i>	18,5
Médallions de bar <i>enrobé au Parmesan, à la citrouille et aux asperges sauvages</i>	12,5
Chipirons farcis <i>à la braise aux 2 sauces</i>	17,5

VIANDES

Pavé de filet de gros bovin à la braise <i>légumes sautés, crémeux de patate douce et son jus</i>	18
Côtelette marinée et rôtie <i>petits légumes, pommes de terre bleues et panais</i>	15
Boulettes de poulet <i>fermier, foie et truffe</i>	15,5

DESSERTS

Flan de maïs <i>et chantilly</i>	6
Gâteau au fromage <i>fruits rouges et cookies</i>	6
Pain perdu brioché <i>caramélisé à la glace à la confiture de lait</i>	6
Tiramisu <i>à la glace au mascarpone</i>	6
Mille-feuille <i>fourré à la crème de touron et mantecado</i>	6
Chocolat <i>du chocolat et encore du chocolat</i>	6
Assortiment de glaces	5,5

BAR RESTAURANT EL 2