

BELTZ

Para empezar

| | |
|---|-----|
| Ensalada de bogavante, bombón de oliva kalamata, tartar de manzana y tuétanos | 28€ |
| Alcachofas fritas, caldo doble de verdura y picada de almendras | 21€ |
| Arroz cremoso de presa ibérica marinada al aroma de menta y ali oli de mango | 21€ |
| Vieira ligeramente ahumada, cous cous de hongos y jugo de espinacas acidulado | 24€ |
| Crema de coliflor al parmesano, langostinos confitados y aceite de trufa | 22€ |

Principales

| | |
|--|-----|
| Lubina al horno, vinagreta de pochas y verduritas, jugo de cítricos | 26€ |
| Pescado de lonja sugerencia del Chef | s/m |
| Solomillo a la plancha, pastel de setas de temporada y emulsión de piquillos | 25€ |
| Lomo de ciervo a la parrilla, crema de zanahorias al comino, risotto falso de frutitas maceradas | 25€ |
| Lingote de cordero a baja temperatura, ajo negro y patatas al romero | 26€ |

Postres

| | |
|--|-----|
| Postre de tres chocolates | 10€ |
| Torrija caramelizada, muselina de calabaza avainillada y sorbete de pasión | 10€ |
| Mousse de anís estrellado, toffe de café y sorbete de tamarillo | 10€ |

IVA incluido
Nuestros productos pueden contener alérgenos como ingredientes, para cualquier aclaración diríjase a nuestro personal

BELTZ

To start

| | |
|---|-----|
| Lobster salad, olive kalamata sphere, apple tartar and seaweed | 28€ |
| Fried artichokes, double vegetable broth and chopped almonds | 21€ |
| Creamy rice with Iberian pork marinated with mint aroma and mango ali oli | 21€ |
| Slightly smoked scallop, mushroom cous cous with citrus spinach cream | 24€ |
| Parmesan cauliflower cream, confit prawns and truffle oil | 22€ |

Main courses

| | |
|---|-----|
| Baked sea bass, bean and vegetable vinaigrette, citric juice | 26€ |
| Fish from the market suggested by the Chef | a/m |
| Seared tenderloin, seasonal mushroom pastry and piquillo pepper emulsion | 25€ |
| Grilled venison loin, cumin carrot cream, false risotto of macerated fruits | 25€ |
| Low temperature lamb ingot, black garlic and rosemary potato | 26€ |

Desserts

| | |
|---|-----|
| Three chocolate dessert | 10€ |
| Caramelized French toast, vanilla pumpkin museline and passion fruit sorbet | 10€ |
| Star anis mousse, coffee toffee and tamarillo sorbet | 10€ |

VAT included
Our products may contain allergens as ingredients, if you have any doubt please contact our staff