

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,  
ya que de otro modo perderían el espíritu con el que fueron creadas*

Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa 38€

Royal de carabinero y curry rojo, alcachofas en crudo, apio y manzana 41€

Cigala y colinabo, dado de *consomé* de jarrete y limón 40€

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza 34€

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de berro, chirivía y bruma marina 38€

## **ENTRANTES**

Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva 39€

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante 37€

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y *tortellini* de berenjena 30€

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral 38€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*

## PESCADOS

*Risotto* de cítricos, berberechos y erizos al *piment d'Espelette* 49€

Lubina con caldo de galeras, estofado de caracoles,  
sobre un puré vegetal y mahonesa de trufa y almejas 57€

Lenguado asado, reposado en “marinera” de percebes, láminas de pulpo, calabaza y azafrán 58€

Ventresca de atún rojo, lima *kaffir*, berro e hinojo en crudo 58€

## CARNES

Pichón a la brasa, picadita cítrica de alcaparras, oliva negra, salsa ahumada de zanahoria y galanga 57€

Solomillo de vaca asado sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso 57€

Manitas de cerdo Duroc rellenas de chalota negra, *bimi* y membrillo 53€

Liebre “a la *Royal*” Lasarte 70€

Paletilla de cordero a baja temperatura, setas silvestres, salsa *agliata* y matices lácteos acidulados 57€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*

## POSTRES

Recomendamos su elección al principio

*Soufflé* de chocolate con helado de té Earl Grey 25€

Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana 34€

Torrijas con crema helada de café con leche y ciruelas compotadas 25€

Cacao, ajo negro fermentado, frambuesa y azúcar moscovado 25€

Crema helada de mandarina con Maria Luisa, *gelée* de naranja y perlas de limón 25€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*