



## Menú Degustación Labur

### Entrantes

Cuajada de foie y citronela  
Foie curd and citronella

Tartaleta de atún y caviar  
Tuna and caviar tartlet

Caballa marinada, pesto de piparras y granizado marinerero  
Marinated mackerel, piparra pesto and marine granita

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo  
Farmhouse egg yolk on wheat stew

Merluza en tempura y salsa verde  
Hake in tempura with green sauce

### Principal

Vacuno ahumado con verduras encurtidas  
Smoked beef with pickled vegetables

### Postre

Brownie de Café y helado de Toffee  
Coffee brownie and toffee ice-cream

Pan y aceite de Oliva ecológico  
Bread , olive oil ecologic

Precio 59€ p.p.  
Iva Incluido/ Vat included

Este menú se servirá a mesa completa/This menu will be served for all guests of the table

**Maridaje Itálica 20€** Una copa por Vino/ One Glass of Wine

AT Roca Cava, Gorka Izaguirre Txakoli, Acontia Ribera del Duero, Px dessert Sherry

**Maridaje Sevilla 35€** Una copa por Vino/ One Glass of Wine

Deutz Champagne, G22 Txakoli , Pago de Florentino, Px dessert Sherry