



Al onze gerechten worden bereid in onze Mibrasa houtoven of op de Baskische parilla grill

Groente menu, chef's keuze 5 of 6 gangen	59/64	
Lavett brood, knoflook olie , crèmes	7	
Ansjovis, piment d'espelette, Amalfi citroen	9	
Padron peper, saffraan mayo, pistache	7	
Paddestoelen, eidooier, abrikozen chutney	8	
Chorizo de vacuno, Galisische runder chorizo	12	
Bbq Kropsla, ajo blanco, zonnebloempit	13	
Mais Beignet, pruimen saus, boekweit	13	
Hokkaido pompoen, gist creme en Detroit zip saus	13	
Rettich Adobo, andijvie en zeekraal	15	
Gerookte bloemkool, cepes crème, aardpeer	17	
Dry aged biet, bieten jus, cantarellen	18	
Iberico nek, kitchen pepper, gevogelte jus	24	
Worst van coquille en zeewolf met paling saus	21	
Tarbotine op de graat 250/500 gr	21/42	
Dry aged ribeye +/- 400 gr	60	
Chocolade sorbet, bieten jus en vanille room	11	
Gekarameliseerde ananas, kokos, limoenblad	9	
Broodpudding, gorgonzola dolce, sinaasappel	11	
Kazen, diverse binnen en buitenlandse kazen	15	

Gerechten met een  zijn plantaardig of kunnen plantaardig worden bereid