



ITZULI
IÑIGO LAVADO

Luis Irizar

*“En la vida, si quieres que la gente te quiera,
tienes que comportarte de manera honesta y sincera,
entonces ellos te regalan su confianza
y eso te queda para siempre”*



Luis Irizar

Tomate verde
"Pisel de cabracho"

Tiradito de lubina
con su refrito de ajo en frío



Txangurro "a la donostiarra"
con emulsión de mejillones de roca

Vieira risolada a la sartén,
crema de coliflor y emulsión de vinagre de jerez

Lubina a la brasa,
emulsión de escabeche de clorofila



Foie fresco asado
con uvas al Sauternes



Sopa de almendras,
helado de flores y corona de pera y manzana

Tarta Tatin de pera y manzana
con helado de vainilla

Tomate maduro
Chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal

95

IVA Incluido

**Adaptamos los platos del menú y disponemos de pan para celiacos*





ITZULI

IÑIGO LAVADO

Cocina de Emociones

Experiencias gastronómicas en distintos lugares.

compartir momentos inolvidables.

disfrutar de personas que aprecio y entrecruzar

sentimientos al hilo de mis platos.



Cocina de Emociones

15 PASOS

Tomate verde *"Pastel de cabracho"*

Tiradito de lubina *con su refrito de ajo en frío*

Huevo, *pan y jamón*



Ensalada de geleé de tomate, *verduritas, brotes, germinados y flores*

Ostra al natural *con crema de verduras en escabeche y jugo de cochinillo*

Ajo blanco, *anguila ahumada y caviar de Módena y Jerez*

Esparrago blanco *a la brasa, piel de bacalao y pil pil*

Bogavante, *y emulsión de clorofila*

Huevo frito *"Rape rebozado con salsa americana"*

Corderitos en faldas *sobre prado de pistachos verdes*



Ojo al begihandi

Pichón de Souraide, *justo asado, ragout de interiores y jugo de mole*



Piña colada

Cremoso de chocolate *mango a la brasa y reducción de naranja*

Milhojas de frambuesa, *coco, merengue cítrico y helado de lavanda*

140

IVA Incluido

**Adaptamos los platos del menú y disponemos de pan para celíacos*

