



ITZULI

IÑIGO LAVADO



Volver...

... A una cocina de tiempo, de historias  
y mucha emoción.

Tradición, producto y conexión  
con nuestro entorno.



## Comienzo

	Unidad
Ostra al natural con crema de verduras en escabeche y jugo de cochinillo	9
Sopa de pescado al estilo tradicional	Entera 22
Ensalada de bogavante gelee de tomate, brotes y crudiés (1/2 bogavante)	30
Ajo blanco, anguila ahumada y caviar de Módena y Jerez	24
Txangurro "a la donostiarra" con emulsión de mejillón de roca	36
Vieira risolada a la sartén con crema de coliflor y emulsión de vinagre de jerez	36
Ojo al begilhandi. "Nuestro punto de vista del txipiron"	22
Espárragos blancos a la brasa, jugo de vainas crudas y huevo escalfado	24
Verduritas de primavera en salsa verde	24



## Mar

Taco de bacalao confitado "club Banero"	Entera 35
Merluza en salsa verde con kokotxas	36
Kokotxas de merluza a la brasa con arroz marino	44
Lubina a la brasa y emulsión de escabeche y clorofila	35
Lenguado a la sartén con holandesa y salsa de Champagne	42



## Carnes

	Entera
Pichón justo asado "de Souraïde" (parralde), guisadito de interiores y jugo de mole	38
Pichón guisado	38
Carré de cordero justo asado y prado de pistachos verdes	36
Cochinillo deshuesado con emulsión de pipas de calabaza, y verduritas de temporada	38
Foie fresco asado con uvas al Sauternes	38
Liebre a la Royal	35
Solomillo Wellington Homenaje a mi maestro, Luis Irizar *Para 2 personas	40 *por persona (2 PAX)



## Dulces

	1/2 Ración	Entera
Torrija caramelizada con helado de café	-	12
Creoso de chocolate mango a la brasa y reducción de naranja		12
*Tarta Tatin de pera y manzana con helado de vainilla	-	15
Milhojas de frambuesa, coco, merengue cirico y helado de lavanda	-	12
Sopa de almendras, helado de flores y corona de pera y manzana	9	-
Nuestro carro de quesos artesanos	-	18

*\*Debido a su elaboración, recomendamos que los postres los pidan durante la comanda.*

*\*Adaptamos los platos de la carta y disponemos de pan para celiacos*

