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
"Pastel 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

100
IVA Incluido

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

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

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

Huevo, *pan y jamón*

Codorniz *en escabeche*

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*

Brandada *de bacalao*

Vieira *con emulsión de clorofila y pepino encurtido*

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*

150

IVA Incluido

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