

Origen verde · Green Origin

Ensalada verde de temporada

Green seasonal salad

RACIÓN RATION	1/2 RACIÓN 1/2 RATION	TAPA TAPA
12,00€	7,00€	-

Nem de verduras picantes

Spicy vegetables' nem (Asian roll)

-	-	5,00€
---	---	-------

Tomates origen, idiazábal y albahaca

Tomatoes "Origen" style, stuffed with Idiazábal cheese and basil

15,00€	10,00€	5,00€
--------	--------	-------

Lo mejor de la huerta en tempura, con chile dulce y teriyaki

Vegetable tempura served with sweet chile and teriyaki sauce

12,00€	6,50€	4,00€
--------	-------	-------

Origen de la tierra · Origin of the Earth

Mini burger de cordero con tomate y hoisin

Mini lamb burger served with tomato and hoisin sauce

12,00€	8,00€	4,00€
--------	-------	-------

Huevos perigord con foie y trufa

Eggs "a la perigueux" with foie and truffle

18,00€	9,50€	-
--------	-------	---

Un clásico: steak tartar

A classic; Steak tartare

17,00€	8,50€	4,50€
--------	-------	-------

Taco de pollo Marinado con limón y jengibre

Marinated chicken taco with lemon and ginger

-	-	6,00€
---	---	-------

Origen del mar · Origin of the Sea

Torrija de emmental con anguila ahumada y tomate dulce

Emmental "torrija" (french toast style bread) with smoked eel and sweet tomato

15,00€	8,00€	-
--------	-------	---

Tartar de atún con helado de aguacate

Tuna tartare served with avocado ice cream

16,50€	9,00€	4,50€
--------	-------	-------

Croquetas cremosas de carabineros

Creamy red shrimp croquettes

14,00€	7,00€	3,50€
--------	-------	-------

Mini Burguer de sepia con all i oli de yuzu

Mini cuttlefish burger with rocket leaves and yuzu ali-oli

12,00€	8,00€	4,00€
--------	-------	-------

Sardinas ahumadas y pisto sobre pan de cristal

Smoked sardines served with "pisto" on crispy crystal bread

16,00€	8,00€	4,00€
--------	-------	-------

Origen dulce · Sweet Origin

La tarta de queso

Cheesecake

6,00€		
-------	--	--

Coulant de chocolate con helado de violetas*

*Chocolate coulant with violet ice cream **

6,00€		
-------	--	--

**Este postre tarda aprox. 15 min. en hornearse. This dessert takes 15 min. Approx in baking*