



Capítulo en torno a...
Bodegas NOC

Aperitivos

Ostra al natural sobre crema de tomate
Brut Rose

Kokotxas de merluza en tempura ligera
Noc Joven Viognier 2024

Menú

Ensalada de bacalao confitado, verduras asadas, naranja y olivas
Noc Chardonnay 2023

Foie en hojaldre con salsa Perigord
Tinto Noc Coupage 2018

Guiso de cordero lechal con verduritas y patatitas risoladas
Noc Tempranillo 2020

Pichón en 2 cocciones
Leyenda de Noc 2019

Postre

Clafoutis de cereza con su sorbete



Donostia - San Sebastián
03 de junio de 2025