Capítulo entorno a...
Los Insensatos

Aperitivos

Carmelita
Parcela del lechinar 2022

Tataki de bonito y ajo blanco
Insensatos mix 2022

Menú

Bacalao confitado con su brandada y vinagreta de caviar de trucha
Parcela del barco 2022

Kokotxas de merluza al pil pil y almejas
Parcela de la manga del negro 2021

Arroz meloso marinero
Parcela del pretil 2022

Rabo de vacuno guisado al estilo cordobés
Bodegas del pino. Oloroso Santa María. Vino de crianza oxidativa, sin añada específica. Crianza en soleras y criaderas.

Pre-Postre

Tabla de quesos curados
Vino dulce de Pedro Ximenez ecológico.
Crianza en tinaja de hormigón y botella.
Vino dulce de Pedro Ximenez centenario. Crianza oxidativa en sistema de soleras y criaderas, con aproximadamente 100 años.

Postre

Mousse de chocolate con cítricos y sorbete de mandarina
Vinos Tapiados. Munda. Médium dry. Vino semidulce con 40 años de crianza accidental en botella.

nH COLLECTION
ARANZAZU

Donostia - San Sebastián
07 de julio de 2026