



KUKUARRI

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

	€
Foie, brioche y txakoli	11,00
Jamón ibérico 100% bellota	19,00
Salteado de verduras con huevo poché	11,50
Ensalada de txangurro	12,00
Revuelto de hongos con huevo de caserío	11,00
Ensalada templada de bacalao con pimientos asados	11,00
Arroz marinero de rape y chipirón	12,00
Ensalada de queso de cabra, bacon crujiente y vinagreta de frutos secos	11,00
Sopa de pescado	10,50

IVA incluido

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

	€
NUESTROS PESCADOS DE LONJA...	
Merluza asada con salsa de hongos	19,00
Kokotxas de bacalao con piperrada	18,00
Lomos de rape al horno, patata rota y vinagreta de tomate y piparras	23,00
Atún rojo Kukuarri	18,00
SELECCIÓN DE CARNES DEL PAIS...	
Láminas de buey	19,90
Solomillo de ternera	22,00
Terrina de cordero lechal confitado	22,00
Carrilleras de ibérico al vino	17,00
ALGO DULCE...	
Torrija caramelizada con helado de café	6,50
Crema de yogurt, frutos rojos y galleta de almendra	5,00
Tarta de queso hecha al horno	5,50
Sabayón de frutas	6,00
Cacao, piña, vainilla y mango	5,50
Queso del país	8,00

IVA incluido



KUKUARRI

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

### Raciones

- o Plato de jamón ibérico 10,00 €
- o Foie micuit al Pedro Ximénez 11,00 €
- o Ensalada tibia de verduras asadas y lascas de atún 9,50 €
- o Tacos de salmón marinado con salsa tártara y eneldo 6,90 €
- o Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos 11,00 €
- o Revuelto de hongos con huevos de caserío 11,00 €
- o Champiñones salteados al ajo tostado sobre migas ibéricas 6,50 €
- o Tiras de pollo crujientes con chutney de tomate y ali-oli cremoso 8,80 €
- o Carrilleras en tempura 8,20 €
- o Croquetas de txangurro 8,20 €
- o Pulpo a la parrilla 13,00 €
- o Costillas de basatxerri a la parrilla 11,50 €
- o Patata asada con tximitxurri 3,90 €

IVA incluido



KUKUARRI · passion&feel



NH COLLECTION



KUKUARRI

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

### Pintxos

- o Mini de jamón ibérico 2,50 €
- o Tosta de antxoas 2,90 €
- o Taco de atún rojo 2,90 €
- o Bombón thai de pollo y gambas 2,50 €
- o Gilda de salmón 1,90 €
- o Talo de berenjena y mozzarella 2,20 €
- o Foie a la plancha 3,30 €
- o Langostinos en tempura de frutos secos 3,00 €
- o Txangurro a la donostiarra 3,70 €
- o Tosta de bacalao con guacamole 2,50 €
- o Mini hamburguesa de secreto ibérico 2,90 €
- o Croqueta de jamón 1,90 €

### ¿Te apetece algo Dulce? ...

- o Torrija caramelizada con helado de café 6,50 €
- o Crema de yogurt ecológico con lima, confitura de frutos rojos y galleta de almendra 5,00 €
- o Queso del país 8,00 €

IVA incluido



KUKUARRI · passion&feel



NH COLLECTION



KUKUARRI

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

		€	por copa
CAVAS	Agusti Torrello	17	
	Berdié Amor Rosé	15	
	Maria Casanovas	26	4,6
CHAMPAGNES	Louise Roeder Brut Premier	53	
	Veuve de Clicquot	55	
	Pierre Gimonet Gastronome	47	
	Gosset Rosi Grand Rosé	69	
	Moët Chandon	43	7
	Gonet Medeville	35	6
SIDRAS	Sidra natural Barkaiztegi	7	
BLANCOS			
Guertaria	Txakoli Txomin Etxaniz	15	2,2
Rias Baixas	Santiago Ruiz	21	3,6
	Pazo Señorans Selección Añada	37	
	Terras Gauda	18	
Rioja	Qué bonito cacareaba	37	
	M. Murrieta Capellania	28	
Rueda	Belondrade y Lurton	31	
	José Pariente	16	2,3
	Palacio de Bornos	14	
	Alba de Miros	13	1,9
Ribeira Sacra	La Pola	21	
Valdeorras	Val de Sil Godello	21	
	Gutián Godello	17	
Castilla y León	Ossian	29	
Castilla La Mancha	Vallegarcía Viognier	25	3,8
Monsant	Santbru	21	3,6
Somontano	Viña del Vero	14	2,2
Navarra	Chivite 125 Aniversario	52	
Ribeiro	Jardín de Lucía	17	

IVA incluido

## TASTING KUKUARRI'S FLAVOURS

TINTOS		€	por copa
Rioja	Ramón Bilbao Crianza	16	2,2
	Viña Izadi Crianza	16	2,2
	Dinastia Vivanco Crianza	16	
	Ysios	22	3,6
	Viña Ardanza Reserva	29	
	Torremuga	69	
	San Vicente	43	7,2
	Sierra Cantábria Col. Privada	38	
	Remirez de Ganuza Reserva	55	
	Barón de Chirel	79	
Ribera de Duero	Dominio Cair	25	
	Malleolus • Emilio Moro	35	
	PSI	39	6,5
	Valbuena 5º	99	
	Pago de Carrovejas	34	5,7
Bierzo	Pétalos	21	3,3
Cigales	Cesar Principe	27	
Priorat	Camins del Priorat	21	
	Les terrases	35	
Toro	Pintia	41	6,9
Sin D.O.	Mauro	32	5,5
DULCES	Niepoort Ruby 70cl	12	3
	Tokaji 3 Putt 50Cl	20	5
	Ochoa Moscatel 50cl	16	4

IVA incluido

Carta asesorada por David Robledo >  
Sumiller del Restaurante SANTCELONI · Madrid · \*\* Michelin