

MARCH

seven courses built as a collective journey, fragments of history translated into flavor

SEASON XI: ESPAÑA VERDE

FEBRUARY 5, 2026

CONSERVAS Y PIMIENTOS

navajas, zamburiñas, pulpito, piquillo, padrón

HONGOS DE GANBARA

yema de huevo & regaliz

PINTXO DE TXISTORRA

pan de crystal, oregano, p'tit basque

BACALAO EN SIDRA

bollito & erizo de mar

ATÚN CON PIPERRADA

lomo y ventresca, piment d'espelette, osetra caviar

EL MATRIMONIO

de la acidez y lo salado

MENESTRA DE VERDURAS

espárrago blanco, hinojo, pimienta verde

PIL PIL DE RODABALLO

kokotxas, guindilla, naranja, orégano

CORDERO

manzana, puntas de abeto, valdeón

ASADO DE VACA

tartare de corazón, piquillo, flageolet vert

SAGAR DULTZEA

torrada de pan, estragón, sorbete de sagardo

MIGNARDISES

selection of sweet treats inspired by spanish cuisine

*With gratitude from
the culinary team,*

CHEF PARTNER
Felipe Riccio

CHEF DE CUISINE
Chris Davies

SOUS CHEF
Omar Arellano

EXECUTIVE PASTRY CHEF
Nicolas Berrais

PASTRY SOUS CHEF
Jonathan Garza

MARCH RESTAURANT
1624 Westheimer Road
Houston, Texas 77006
MarchRestaurant.com
(832) 380-2481

