



MENÚ OTOÑO

APERITIVOS

Croqueta de cocido con emulsión de laurel

Pote de castañas (recuerdo del Valle de Quirós)

Carpaccio de "Cervo tonnato"

ENTRANTE

Risotto a la milanese con Grana Padano

SEGUNDO (A ELEGIR)

Goulash austrohúngaro de toro de lidia con espuma de patata ahumada

Presa ibérica en panko con salsa tonkatsu y chucrut de lombarda

Lomo de lubina a la bilbaína ligada de tomate italiano seco

Bacalao asado con crema de boletus a la burgalesa y velo de panceta ibérica

POSTRE (A ELEGIR)

Flan de manzana reineta de las Caderechas y yema con espuma de cuajada

Torrija de chocolate blanco, crema inglesa de cardamomo y sorbete de maracuyá

36€

Maridaje de 2 copas de vino seleccionadas por nuestro sumiller: 8€

El menú Otoño se servirá a mesa completa y a un máximo de 10 comensales.

Precio por persona, pan y agua incluidos

