



## 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 milanesa 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 chuerut 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*

