



Menú 2

Precio: 129,00€

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota (cortador a la vista)
Mesa de quesos asturianos, panes variados y frutos secos
Cucharilla de pulpo en 2 cocciones
Croquetas cremosas de ibérico
Cucurucho de cabracho
Mini torto de maíz con centollo y manzana
Gambas crujientes con alioli
Mini plato de arroz con pitu de caleya (showcooking)
Boroñita preñada con berza, manzana y aceite de morcilla
Chupito del pueblo

Plato principal

Crema de cigalas, cigalita plancha y crujiente de jamón
Medallón de solomillo a la plancha con hojaldre de piña y foie

Postres

Dos chocolates con perlas crujientes y helado de mandarina
Café y licores

Recena

Empanada hojaldrada de bonito del norte
Bollitos preñaos

Bodega

Aguas minerales

Legaris verdejo D.O. Rueda

Pomal crianza D.O Rioja

Cava Brut Nature

Refrescos, cervezas y sidra