

MENÚ PRODUCTO

Bocados

Cremoso de cabracho, salsa tártara y pan karasatu

Micuit de foie, sobao Pasiego y sus acompotados

Croqueta de leche fresca de vaca e ibéricos

Tigre de mejillón de roca

Para compartir

Anchoas del Cantábrico, pimientos rustidos y pan de castaña

Panceta ibérica adobada, hongos guisados, yema curada y cremoso ahumado

Arroz marinero con rape y gambas

Para terminar

Pescado del día a la brasa de encina

o

Chuleta frisona a la brasa de encina

Postre

Tarta de manzana caramelizada y helado de sidra de hielo

Agua, pan, café o infusión, petit fours

66€ IVA incluido/ opción pescado sin bodega

72€ IVA incluido/ opción chuleta sin bodega

*** Este menú se servirá a mesa completa sin modificaciones salvo en casos de alergias o intolerancias alimentarias**

***Nuestra filosofía, se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.**

***Este menú solo se puede reservar llamando a nuestro restaurante.**

***Consulta las diferentes ofertas de bodega con nuestro personal al realizar su reserva.**