

Menú de grupo 3

Entrantes fríos

4 a elegir

Ensalada de brotes tiernos con vinagreta de mostaza y miel.
Ensaladilla rusa con mayonesa de humo y sriracha y gambitas fritas.
Pastel de centollo, salsa tártara y pan de algas.
Tabla de embutidos ibéricos y quesos asturianos.
Paletilla curada ibérica.

Entrantes calientes

3 a elegir

Croquetas caseras de jamón ibérico.
"Patatinas " bravas con chipotle y all i oli de ajo escalivado.
"Patatinas" praliné de avellanas y queso cabrales.
Dátil relleno de chorizo y carne picada, salsa de crema fresca y sidra con reducción de Roxmut y piñones.
Bomba de pulpo con all i oli de ajos escalivados y salsa brava

Principales

2 a elegir

Pulpo a la brasa con milhojas de patatas y chimichurri marino.
Arroz venere de verduras de temporada.
Arroz negro con alioli de ajo escalivado a la brasa y gamba roja.
Entrecot de vaca madurada con patatas fritas, pimientos de Padrón y chimichurri marino.
Canelón de gallo asturiano rustido gratinado.
Cachopo de ternera asturiana con cecina y queso Tometa.

Postres

1 a elegir

Frixuelo, ganache de chocolate blanco, toffee de whisky y miel crujiente.
Arroz con leche caramelizado.
Pan brioche con ganache de chocolate ahumado con sal y AOVE.
Textura de almendras con salsa de cardamomo y naranja.
Tarta de queso Gamonéu.

Vinos

Blanco Hoya de los Lobos
(Chardonnay)
Tinto Viña Salceda (Rioja)

73 €

(IVA no incluido) · Agua y vinos incluidos · Café y licores no están incluidos

CLAMBER

Todos los platos son 1 ración cada 4 personas, exceptuando los entrantes calientes, que son individuales.