



MENÚ GASTRONÓMICO

APERITIVOS

Pimiento relleno de anchoa Hazas y tierra de maíz
Corteza de bacalao con su brandada
Buñuelo líquido de chorizo a la sidra
Capuccino de pitu y setas silvestres

ENTRANTES

Ensalada tibia de perdiz escabechada, brotes verdes,
frutos silvestres y verduras texturizadas
Bouillabaisse de pescados de roca del Cantábrico
Canelón de pato azulón en dos texturas y virutas de foie

PESCADO

Kokotxas de bacalao, berberechos, pilpil marino y galleta de centollo

CARNE

Lomo de venado a la brasa con tallarines
de pasta fresca de cacao, puré de castañas y canela

POSTRES

Yuzu, limón y aceite de oliva
Infusión caliente de chocolate Guanaja 70% con helado de naranja y azahar

Café y petits fours - 🍷🍷🍷🍷

72€ (I.V.A incluido)

Maridaje: + 26€ (I.V.A incluido)





GASTRONOMIC MENU

APPETIZERS

Pepper stuffed with Hazas anchovies and corn soil
Cod rind with its brandade
Creamy chorizo donut with cider
Pitu cappuccino (free-range chicken from Asturias) and wild mushrooms

STARTERS

Salad of pickled partridge, green sprouts, wild fruits and textured vegetables
Cantabrian rock fish bouillabaisse
Mallard duck cannellonis in two textures and foie chips

FISH

Kokotxas of cod, cockles, marine pilpil and spider crab biscuit

MEAT

Grilled venison loin with fresh cocoa pasta noodles, chestnut and cinnamon puree

DESSERTS

Yuzu, lemon and olive oil
70% Guanaja hot chocolate infusion with orange and orange blossom ice cream

Coffee and petits fours - ☎ 🍷 🍷 🍷 🍷

€72 (VAT INCLUDED)

Pairing: + €26 (VAT Included)





MENU GASTRONOMIQUE

MISE EN BOUCHE

Poivron farci aux anchois Hazas et à la terre de maïs
Croûte de morue et sa brandade
Beignet de chorizo au cidre
Cappuccino de pitu
(poulet fermier des Asturies élevé en plein air) et ses champignons sauvages

ENTRÉES

Salade tiède de perdrix marinée, pousses vertes, baies sauvages et légumes en textures
Bouillabaisse de poisson de roche de la mer Cantabrique
Cannellonis de canard colvert en deux textures et copeaux de foie

POISSON

Kokotxas de morue, coques, pilpil marin et biscuit d'araignée de mer

VIANDE

Longe de chevreuil grillée, pâtes fraîches au cacao, purée de marrons et cannelle

DESSERTS

Yuzu, citron et huile d'olive
Infusion de chocolat Guanaja 70% et sa glace orange et fleur d'oranger

Café et petits fours - 🍷 🍷 🍷 🍷

72€ (TTC)

Accord mets et vins : + 26€ (TTC)





MENÚ GASTRONÓMICO

-  **Gluten** | Gluten | *Gluten*
-  **Huevos** | Eggs | *Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** | Tree Nuts | *Fruits à coques*
-  **Pescado** | Fish | *Poisson*
-  **Lácteos** | Dairy | *Lait*
-  **Moluscos** | Mollusks | *Mollusques*
-  **Apio** | Celery | *Céleri*
-  **Crustáceos** | Crustaceans | *Crustacés*
-  **Sulfitos** | Sulfites | *Sulfites*
-  **Cacahuetes** | Peanuts | *Arachides*
-  **Soja** | Soy | *Soja*
-  **Mostaza** | Mustard | *Moutarde*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sésame*
-  **Altramuces** | Lupins | *Lupins*

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor consulte con nuestro personal

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, merci de bien vouloir en informer notre personnel

