



MENÚ DEGUSTACIÓN

“SOTOMBO”

(Un recorrido largo, de 18 pasos para disfrutar de las últimas novedades de nuestra cocina y temporada)

“Siempre para mesa completa, excepciones niños e intolerancias”

Filipino de FOIE.

TOMATE de AMPUERO en un bocado.

ANCHOA, en esponja vegetal verde.

CRISTAL DE PICASUELOS y GAMBA fresca.

TACO DE STEAK TUDANCO y patata de Valderredible.

La CROQUETA campeona del mundo “MF 2017”

Buñuelo de COMPANGO.

PUERROS TIERNOS del Pueblo y sabayón de PX.

“ENSALADA MIXTA” de BONITO de temporada marinado.

YEMA “Campero del Asón” curada, BOLETUS de Verano y texturas de PICASUELOS.

COCIDO MONTAÑÉS...esencia y alma.

BACALAD en texturas y MOLE de CAVIAR DE AMPUERO seco.

JIBIÓN esencial.

MERLUZA y su colágeno marino.

Lomo de VACA, IGP CANTABRIA, y emulsión de su pasto.

QUESOS del Valle helado, texturizado y sopa de RUIBARBO.

SOBAD PASIEGO de “toffee” y helado de manzana asada.

Selección de GOLMAJERÍA “petit-fours”.

90€/persona

(Bebida y Panadería no incluía)





MENÚ DEGUSTACIÓN “BREÑAS”

(Un recorrido corto, de 13 pasos para disfrutar de las últimas novedades de nuestra cocina y temporada)

“Siempre para mesa completa, excepciones niños e intolerancias”

*Filipino de **FOIE**.*
***TOMATE de AMPUERO** en un bocado.*
***ANCHOA**, en esponja vegetal verde.*
***CRISTAL DE PICASUELOS** y **GAMBA** fresca.*
***TACO DE STEAK TUDANCO** y patata de Valderredible.*
*La **CROQUETA** campeona del mundo “MF 2017”*
*Buñuelo de **COMPANGO**.*

*“**ENSALADA MIXTA**” de **BONITO** de temporada marinado.*
***BACALAO** en texturas y **MOLE** de **CAVIAR DE AMPUERO** seco.*
***MERLUZA** y su colágeno marino.*
*Lomo de **VACA de CANTABRIA IGP** y emulsión de su pasta.*

*Roca de **CHOCOLATE**.*
*Selección de **GOLMAJERÍA** “petit-fours”.*

65€/persona
(Bebida y Panadería no incluía)

