



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.

Flan de **FOIE** y avellana.

TOMATE de Ampuero en un bocado.

Ensalada **CÉSAR** y **ANCHOA**.

Tarta fina de **GAMBAS**.

Taco de **STEAK TUDANCO** y patata de Valderredible.

La **CROQUETA** campeona del mundo “MF 2017”

Buñuelo de **COMPANGO**.

PURRUSALDA.

BOGAVANTE al champagne.

MERLUZA con pilpil de erizo.

Lomo de **VACA (IGP de CANTABRIA)** y emulsión de su pasto

CHOCOLATE en texturas.

Selección de **GOLMAJERÍA** “Petits-Fours”.

72 €/persona

(Bebida y Panadería no incluida).





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.

Flan de **FOIE** y avellana

TOMATE de Ampuero en un bocado.

Ensalada **CÉSAR** y **ANCHOA**.

Tarta fina de **GAMBAS**.

Taco de **STEAK TUDANCO** y patata de Valderredible.

La **CROQUETA** campeona del mundo “MF 2017”

Buñuelo de **COMPANGO**.

ALCACHOFA con **sabayón PX**.

OSTRA y jalapeño (MX).

BOLETUS con pepitoria y esencia de **sotobosque**.

PURRUSALDA.

COCIDO MONTAÑÉS... esencia y alma.

BOGAVANTE al champagne.

MERLUZA con pilpil de erizo.

Lomo de **VACA (IGP de CANTABRIA)** y emulsión de su pasto.

QUESOS del Valle en helado y texturizados, con sopa de **RUIBARBO**.

LIMONUCO de Novales.

Selección de **GOLMAJERÍA** “Petits-Fours”.

98€/persona

(Bebida y Panadería no incluida).

