

Gala

ENTRADAS

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Ostra de la pasión y sorbete de yuzu.		6€ pz
Boletus al wok, curry massaman y velo de papada de ibérico.	16€	10€
Alcachofas confitadas sobre crema de maíz y mostaza y quinoa frita.	12€	4€ pz
Ensaladilla rusa con tartare de atún y huevos de tobiko.	14€	8€
Yema de huevo de caserío, trufa negra, boletus en crema y polvo de torreznos.	15€	
Gambas rojas soadas, sobre porrusalda y aceite de albahaca.	16€	10€
Tomate "del bueno" impregnado en olivas y sardina ahumada.	12€	7€
Pulpo a la brasa, espuma de patata y chorizo zamorano.	16€	10€
Carpaccio de cecina con mojo verde, dulce de manzana y queso Valdeon.	14€	8€
Corte de foie tartufado y lascas de chocolate picante.	14€	5€ pz
Anchoas "00" con pan brioche y mantequilla.	15€	3,5€ pz
Corte de oreja de judas con langostino soasado y jugo de su coral.	14€	8€
Croquetas de matanza con alioli de calabaza.	12€	2,5€ pz
Erizo de mar gratinado a la muselina de cava.		6€ pz

PESCADOS

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Lomo de atún rojo, salsa de ostras, edamame y ajetes.	25€	16€
Chipirones a la llama con liliáceas.	24€	15€
Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajos negros y trompetas de la muerte.	24€	15€
Lubina asada, salsa Sichuan y crema de raíces.	24€	15€
Raviolis de centollo a la gallega con velouté de almendras.	22€	5€/pz
Tartare de atún de almadraba con parmentier de boniato y wonton frito.	22€	14€
Pescado del día con pil-pil de sus espinas.	25€	16€

CARNES ALISTANO-SANABRESA

RAZA PERTENECIENTE AL TRONCO DE "MORENA DEL NOROESTE"

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Steak tartare de solomillo a cuchillo.	25€	
Centro de solomillo de vaca, con foie y reducción de P.X.	25€	16€
Costilla de ternera glaseada con demi-glacé de rebozuelos a la cantonesa y galleta de tuétano.	24€	15€
Chuleta de ternera de leche.	24€	
Chuletón de vaca (45 días de maduración).	65€ kilo	

OTRAS CARNES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Tataki de presa Ibérica D.O., teriyaki y piperrada de miso rojo.	22€	14€
Lomo de corzo, soubise y perlas de remolacha.	24€	15€

POSTRES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Surtido de quesos artesanos.	15€	8€
Tarta de manzana con helado de vainilla.	8€	
Sorbete de mandarina de Sicilia al ron añejo.	7€	
Texturas de chocolate negro y blanco.	7€	
Lemon pie.	7€	
Tarta de queso.	8€	
Otoño dulce en Sanabria.	8€	

MENÚ DEGUSTACIÓN

Compuesto por:

Aperitivo, cuatro entradas, un pescado, una carne, quesos y postre.

67€ – IVA incluido / 90€ con maridaje – IVA incluido

MENÚ GALA

Compuesto por:

Tres entradas a compartir, pescado o carne y postre o café.

37€ – IVA incluido

SERVICIO DE MESA, 3€ (Incluye aperitivo, pan, aceite y dulces)