



## JORNADAS GASTRONÓMICAS 2018

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### APERITIVO

Androlla en tempura / Repollo caramelizado  
Hummus de guisante / Espuma de queso Veigadarte  
Rollito Nem de shitake y completo berciano  
Focaccia de Lacón braseado y Pimientos del bierzo caramelizados

#### A ESCOGER DE PRIMERO

Crema de Boletus / Yema Trufada / Caviar de Mencía  
O  
Arroz bomba / Alcachofa / Botillo / Espuma de Lemon Grass  
O  
Parmentier de Pulpo / Queso Ahumado / Gelatina de Ajada  
O  
Ensalada de Verduras Asadas y Pera Conferencia salteada  
/Foie Escabechado/ Crujiente de Cecina

#### PESCADO

Lomo de Bacalao / Guiso de oreja Thai / Salicornia Tempurizada

#### SORBETE

Irlandés de Cereza y Amaretto Sour

#### CARNE

Rabo de Novillo / Patata Violeta / Bombón de Castaña /Chips de Verduras

#### POSTRE

Tarta Tatín de manzana reineta caramelizada en Pasta Filo / Helado de Crema de Orujo

#### MARIDAN

TINTO MENCÍA “PARA MUESTRA UN BOTÓN” ([www.vinosbotón.com](http://www.vinosbotón.com))  
BLANCO GODELLO “OTERO SANTÍN” (bodegas OTERO SANTÍN)  
AGUAS MINERALES, CAFÉ E INFUSIONES  
LICORES ARTESANOS

**PVP: 30 € (IVA INCLUIDO)**

\*\*\* **DÍAS DE DESCANSO:** DOMINGO NOCHE Y LUNES TODO EL DÍA, EXCEPTO FESTIVOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS