

MENU MEDIEVAL

(para dos personas)

PAN Y APERITIVO

**Tabla de Patés Caseros.
Salami y Jamón.**

PRIMERO (a compartir)

Rúcula Crispy's

Ensalada de Rúcula Selvática, Digestivas Gulas, Cebolla crispy, fruta exótica alquejenje y reducción de pedro ximénez.

SEGUNDOS (a compartir)

Secreto al Sirope de Vodka y Caramelo.

Filete de Secreto empanado en harina de pescado con mango y sirope de vodka y caramelo acompañado de patata en bastón frito.

Atún en Costra.

Lomo de Atún Rojo con costra de paté de aceituna negra acompañado de rúcula y zanahoria laminada.

POSTRE Ó CAFÉ (a compartir)

Dos Tartas Brownie y Queso Cuajado y Nueces Pecan Heladas.

BEBIDA

Agua Natural Mineral Origen Asturias.

Todos nuestros platos son aptos para Celiacos.
Precio Por Persona 28€ iva incluido

MENU MERCADO

(para dos personas)

PAN Y APERITIVO

**Tabla de Patés Caseros.
Roquefort y Atún.**

PRIMERO (a compartir)

Rosaleda

Ensalada con hojas de cecina de León, lonchas de rabanitos, Bolitas rojas y rodajas de patata morada D.O. España; aliñada con aceite de sésamo Blue Dragón y almendras.

SEGUNDOS (a compartir)

Canguro de Ostras.

Cadera de Canguro a la parrilla acompañada de rissotto rojo en dos texturas con reducción de salsa de ostras.

Timbal de Cebón Napado.

Carrillada de Cebón estofada al hinojo desmechado, formando un timbal, intercalando plátano y napado con la salsa del estofado mismo acompañado de bastones de patata frita.

POSTRE Ó CAFÉ (a compartir)

Bizcocho Empapado en Lima y Ron con Pasas Sultanas Heladas.

BEBIDA

Agua Natural Mineral Origen Asturias.

Todos nuestros platos son aptos para Celiacos.
Precio Por Persona 30€ iva incluido