



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 tibia de **ESCABECHE DE PERDIZ** y **VIEIRA**.*
***BACALAO** crema de **CEBOLLA** de Tabernilla y **TRUFA**.*
***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)

