



# 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”.*

**72€/persona**  
*(Bebida y Panadería no incluía)*

