



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## “SOTOMBO”

(Un recorrido largo, de 18 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.*

*ALCACHOFA tierna y sabayón de PX.*

*Ensalada tibia de ESCABECHE DE PERDIZ y VIEIRA*

*COCIDO MONTAÑÉS...esencia y alma.*

*BACALAO crema de CEBOLLA de Tabernilla y TRUFA.*

*MANITA “PIBIL”.*

*PICASUELOS 100%.*

*MERLUZA y su colágeno marino.*

*VACA IGP Cantabria y aromas de su pasto.*

*QUESOS del Valle helado, texturizado y sopa de RUIBARBO.*

*SOBAD PASIEGO de “toffee” y helado de manzana asada.*

*Selección de GOLMAJERÍA “petit-fours”.*

**98€/persona**

*(Bebida y Panadería no incluía)*

