

2 MENÚS DEGUSTACIÓN SOTOMBO
+ PANADERÍA
+ BOTELLA DE VINO D.O.
+ CAFÉS

240€ IVA INCLUIDO



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 y sabayón de PX.

ESPÁRRAGOS frescos braseados, leche de almendra y anguila ahumada.

YEMA “Campera del Asón” crestas de Picasuelos y Guisante Lágrima de Costa.

COCIDO MONTAÑÉS...esencia y alma.

BACALAD en texturas y MOLE de CAVIAR DE AMPUERO seco.

JIBIÓN a la Royal.

MERLUZA y su colágeno marino.

Lomo de CORZO, mantequilla y remolacha.

QUESOS del Valle helado y texturizado y sopa de RUIBARBO.

SOBAD PASIEGO de “toffee” Y helado de manzana asada.

Selección de GOLMAJERÍA “petit-fours”.



Sotomboa