

MENÚ PARIS – MELIZA 2020

Del 13 al 16 de febrero de 2020

ENTRANTES (al centro)

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y RÚCULA, QUESO DE CABRA Y MIEL INFUSIONADA EN ESPECIAS TURCAS

RABAS VEGANAS EN SALSA DE SOJA, MOSTAZA Y MIEL, "JUAN PEDRADA" DE OTERO DE BODAS

PRINCIPALES

PESCADO

BACALAO EN TEMPURA CON SALSA DE MIEL "BOCABRAÑAS" DE LA CARBALLEDA Y MOSTAZA

Y

CARNE

COSTILLA DE CEBÓN HORNEADA A BAJA TEMPERATURA Y LACADA EN MIEL "TATE" DE LA CARBALLEDA

POSTRE

ESFERAS DE TARTA DE QUESO PAGO DE LOS VIVALES Y ESTOFADO DE MORAS AGROBERRY

BOMBÓN DE CUAJADA DE LECHE DE OVEJA Y MIEL "BOCABRAÑAS" DE LA CARBALLEDA

BODEGA

AGUA CABREIROA CRISTAL
PAN Y CAFÉ OQUENDO 100% NATURAL

20,00 €

Reservas: 980 164 353