



## las primeras sensaciones

_Cecina de León con I.G.P.	14,00
_Hojaldre caramelizado con eneldo, pimientos asados, anchoa en salazón y berenjena confitada	15,00
_Filaspas de hígado de pato, aceite de miel, polen y pan de pipas	15,00
_Garbanzos de pico de pardal fritos con gambas al ajillo	14,00
_Tartar de buey de Valles del Esla con pan de pasas	16,00

## la esencia del mar

_Langostinos en tempura con salsa de soja	22,00
_Bacalao con salteado de boletus y parmentier de carabineros	22,00

## el sabor de nuestra carne

_Pichón de Bres confitado, salsa tostada y risotto de hígado de pato	23,00
_Cochinillo tostado con salsa de cítricos	23,00

## los platos de cocina dulce

**TIENEN UN MONTAJE COMPLEJO, SI LO DESEA PÍDALOS CON ANTELACIÓN,  
LA ESPERA SERÁ MÁS CORTA**

_Selección de quesos con panes y frutos secos	14,00
_Milhojas de mantequilla de Valdeón, crema de nata cocida, helado de galleta y toffee	9,00

### PARA PEDIR CON ANTELACIÓN

_Soufflé de chocolate Guanaja [10 minutos]	9,00
_Tarta de manzana caliente elaborada al momento [15 minutos]	9,00

\_IVA no incluido\_

*Las palabras y la gastronomía son las raíces que nos atan a nuestra Tierra ...*  
Carlos D. Aldás

