

Menú 1

93,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

Selección de vinos, cava y cócteles

Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca

Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos

Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi

Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella

Brochetas de langostino "punky"

Vasito de brandada de bacalao

Chupa chups de la Peral con manzana confitada

Arroz cremoso de pitu de caleya

Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos

Pamesta de calamares frescos

Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto

Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón

Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

Salpicón de bugre, rape y langostinos

Cremas

Crema de centollo del Cantábrico

Pescados

Merluza a la sidra con delicias de manzanas

Cortantes

Sorbetes

Carnes

Ternera asturiana confitada con emulsión de frutos del bosque

Postres

Bizcocho fluido de chocolate caliente con sorbete de frambuesa

Selección de bodega, cafés y licores

Menú 2

93,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

Selección de vinos, cava y cócteles

Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca

Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos

Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi

Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella

Brochetas de langostino "punky"

Vasito de brandada de bacalao

Chupa chups de la Peral con manzana confitada

Arroz cremoso de pitu de caleya

Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos

Pamesta de calamares frescos

Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto

Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón

Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

Ensalada de virutas de foie con jamón ibérico, vinagreta y frutos del bosque

Cremas

Crema de bogavante

Pescados

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas

Cortantes

Sorbetes

Carnes

Solomillo ibérico albardado con pastel de patatas y setas con reducción de Pedro Ximénez

Postres

Tarta soufflé "Llagar de Colloto"

Selección de bodega, cafés y licores

Menú 3

93,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
- Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
- Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
- Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
- Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada
- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
- Brochetas de langostino "punky"
- Vasito de brandada de bacalao
- Chupa chups de la Peral con manzana confitada
- Arroz cremoso de pitu de caleya
- Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
- Pamesta de calamares frescos
- Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
- Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
- Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

- Brotos verdes con salmón marinado y salsa de yogur al eneldo

Cremas

- Crema de cigalas

Pescados

- Pulpo a la parrilla T2 con crema de cachelo, aceite y pimentón

Cortantes

- Sorbetes

Carnes

- Cabritín del Suevo a la sidra con patatinos y ensalada

Postres

- Milhojas caramelizada con crema Chantilly y helado de mojito
- Selección de bodega, cafés y licores

Menú 4

93,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles*
- Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca*
- Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos*
- Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi*
- Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada*
- Croquetas de jamón ibérico de bellota*
- Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella*
- Brochetas de langostino "punky"*
- Vasito de brandada de bacalao*
- Chupa chups de la Peral con manzana confitada*
- Arroz cremoso de pitu de caleya*
- Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos*
- Pamesta de calamares frescos*
- Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto*
- Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón*
- Verduritas en tempura con salsa de soja*

Entradas

- Langostinos a la plancha con mahonesa de lima y pomelo*

Cremas

- Crema de vichyssoise*

Pescados

- Lenguado en salsa marinera relleno con frutos del mar*

Cortantes

- Sorbetes*

Carnes

- Muslo de confit de pato con salsa de turrón y frutos rojos*

Postres

- Tarta selva negra con sorbete de mandarina*
- Selección de bodega, cafés y licores*

Menú 5

103,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
Brochetas de langostino "punky"
Vasito de brandada de bacalao
Chupa chups de la Peral con manzana confitada
Arroz cremoso de pitu de caleya
Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
Pamesta de calamares frescos
Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

- Ensalada de magret de pato y queso ahumado de Pría al aroma de trufa

Cremas

- Crema de bogavante

Pescados

- Pixín negro braseado con caldereta de gambas y almejas

Cortantes

- Sorbetes

Carnes

- Lingote de paletilla de lechazo con timbal de pimientos asados

Postres

- Tarta San Honoret con helado de turrón y chocolate caliente

- Selección de bodega, cafés y licores

Menú 6

103,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
Salmón caramelizado con mahonesa de arbuquina aliñada
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
Brochetas de langostino "punky"
Vasito de brandada de bacalao
Chupa chups de la Peral con manzana confitada
Arroz cremoso de pitu de caleya
Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
Pamesta de calamares frescos
Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

Vieiras gratinadas sobre crema de langostino

Cremas

Crema de cigalitas

Pescados

Pixín negro braseado en salsa de piquillos y hongos aromáticos

Cortantes

Sorbetes

Carnes

Entrecot de buey al Oporto con manzana confitada

Postres

Royal de chocolate con helado de yogur y coulis de frutas del bosque

Selección de bodega, cafés y licores

Menú 7

113,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles*
- Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca*
- Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos*
- Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi*
- Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada*
- Croquetas de jamón ibérico de bellota*
- Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella*
- Brochetas de langostino "punky"*
- Vasito de brandada de bacalao*
- Chupa chups de la Peral con manzana confitada*
- Arroz cremoso de pitu de caleya*
- Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos*
- Pamesta de calamares frescos*
- Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto*
- Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón*
- Verduritas en tempura con salsa de soja*

Entradas

- Ensalada de bogavante con salpicón de sus corales*

Cremas

- Crema de cigalitas*

Pescados

- Lubina salvaje con crema de trigueros y gambas*

Cortantes

- Sorbetes*

Carnes

- Pitu de caleya guisado con sus patatinos*

Postres

- Exótica con sorbete de mango y salsa de crema inglesa*

- Selección de bodega, cafés y licores*

Menú 8

113,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
Salmón caramelizado con mahonesa de arbuquina aliñada
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
Brochetas de langostino "punky"
Vasito de brandada de bacalao
Chupa chups de la Peral con manzana confitada
Arroz cremoso de pitu de caleya
Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
Pamesta de calamares frescos
Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

- Ensalada templada de pulpo y langostinos

Cremas

- Crema de bogavante

Pescados

- Lubina braseada con parmentier de patata y ragout de setas

Cortantes

- Sorbetes

Carnes

- Taco de cochinillo al horno a baja temperatura

Postres

- Tarta de arroz con leche, helado de leche merengada y coulis de cítrico

- Selección de bodega, cafés y licores

Menú 9

123,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
Brochetas de langostino "punky"
Vasito de brandada de bacalao
Chupa chups de la Peral con manzana confitada
Arroz cremoso de pitu de caleya
Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
Pamesta de calamares frescos
Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

Bogavante y langostinos a la plancha

Cremas

Crema de centollo del Cantábrico

Pescados

Mero con patatas panadera, almejas y su emulsión de ajo y perejil

Cortantes

Sorbetes

Carnes

Solomillo de ternera al foie con boletus al moscatel

Postres

Milhojas de fresas con helado de nata y salsa de chocolate caliente (solo temporada)

Selección de bodega, cafés y licores

Menú 10

123,90 €

IVA 10% no incluido

Aperitivo de Bienvenida

- Selección de vinos, cava y cócteles
Jamón ibérico de bellota CORTADO A MANO con tostas de pan tumaca
Buffet de quesos asturianos con sus mermeladas y sus panecillos
Micuit de pato con polvo de "kikos" y confitura de kiwi
Salmón caramelizado con mahonesa de arbequina aliñada
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Tortinos de maíz con boletus edulis y mozzarella
Brochetas de langostino "punky"
Vasito de brandada de bacalao
Chupa chups de la Peral con manzana confitada
Arroz cremoso de pitu de caleya
Vasito de crema de trigueros con fondue de quesos
Pamesta de calamares frescos
Caramelos de Sabadiego con reducción de vino tinto
Cucharilla china de pulpo con crema de caramelo con aceite de oliva y pimentón
Verduritas en tempura con salsa de soja

Entradas

Selección especial de mariscos (según temporada)

Cremas

Crema de Vichyssoise

Pescados

Rey del Cantábrico en salsa de caviar de oricios

Cortantes

Sorbetes

Carnes

Paletilla de cordero de Burgos IGP con patatas y su ensalada

Postres

Tarta nupcial especial "Llagar de Colloto"

Selección de bodega, cafés y licores

Lunch 1

23,90 €

IVA 10% no incluido

*Parrillada en directo de carnes seleccionadas
(chorizo rojo, chorizo criollo, morcilla matachana, lacón braseado, queso provolone, costillas de cerdo,
medallones de solomillo, pimientos del Padrún, patatas, buffet de ensaladas)*

Postres

Bodega y cafés

Lunch 2

28,90 €

IVA 10% no incluido

Selección de quesos

Embutidos ibéricos

Tortos de picadillo con huevos estrellados y salsa de Cabrales

Fingers de pitu con salsa de mostaza dulce

Mini-perritos

Mini-hamburguesas

Fritos de merluza con mahonesa de cítricos

Brochetas de solomillo ibérico con queso emmental y piña

Postres

Bodega y cafés

Lunch 3

33,90 €

IVA 10% no incluido

Elaboración de pulpo en directo

Selección de quesos

Embutidos ibéricos

Gambas crujientes

Croquetas de centollo

Tosta de cecina con queso de cabra y tostas caramelizadas

Mini bocadillo de pitu de caleya

Postres

Bodega y cafés





TM

