

Menú de grupo 2

A compartir entre 4 pax

Entrantes fríos

3 a elegir

- Ensalada de brotes tiernos con vinagreta de mostaza y miel.
- Ensaladilla rusa con mayonesa de humo y sriracha y gambitas fritas.
- Setas de temporada guisadas con huevo ecológico a baja temperatura.
- Pastel de centollo, salsa tártara y pan de algas.
- Tabla de quesos y embutidos asturianos y catalanes.
- Paletilla curada ibérica Joselito.

Entrantes calientes

3 a elegir

- Croquetas caseras de jamón Joselito "Patatinas " bravas con chipotle y all i oli de ajo escalivado.
- "Patatinas" praliné de avellanas y queso cabrales.
- Dátil relleno de chorizo y carne picada, salsa de crema fresca y sidra con reducción de Roxmut y piñones.
- Bomba de pulpo con all i oli de ajos escalivados y salsa brava
- Croqueta de risotto de boletus con queso gamones y romescode jalapeño y pistacho

Principales

2 a elegir

- Pulpo del 'Pedreu' con milhojas de patatas y chimichurri marino.
- Morcilla asturiana "fariñona" con calamar, mermelada de tomate y salsa de tinta de calamar.
- Arroz venere de verduras de temporada o arroz negro con alioli de ajo escalivado a la brasa y gamba roja.
- Entrecot de vaca madurada con patatas fritas, pimientos de Padrón y chimichurri marino.
- Canelón de gallo asturiano rustido gratinado.
- Chachopo de ternera asturiana con cecina y queso Tometa.

Postres

1 a elegir

- Frixuelo, ganache de chocolate blanco, toffee de whisky y miel crujiente.
- Arroz con leche caramelizado.
- Pan brioche con ganache de chocolate ahumado con sal y AOVE.
- Textura de almendras con salsa de cardamomo y naranja.

Vinos

- Petit Siós (D.O. Costers del Segre)
- Pazo Cilleiro (D.O. Rías Baixas)
- Albariño

63 €

(IVA no incluido) · Agua y vinos incluidos · Café y licores no están incluidos

CLAMBER