

# E S E N C I A

*Un paseo por la tradición y la esencia de nuestra cocina*

## SNACKS Y APERITIVOS

El vermú de Amós con base de manzana y esfera de aceituna gordal

•

La tortilla de Amós versión 2020

•

La anchoa del Cantábrico Costera 2022 con mantequilla de trufa y té de setas

•

Tartaleta de champiñones

•

Steak tartar de solomillo de vaca con caviar

•

Croqueta de cocido con velo de papada ibérica y su caldo de cocido

## ENTRANTES

Carabinero crujiente con ensalada de escarola y brotes de invierno

## PESCADO

Merluza en salsa verde de algas, berberechos de la ría y hojas picantes

## CARNE

Pichón asado con su propio jugo, setas de temporada y buñuelo de foie

## PRE-POSTRE SORPRESA

Un juego con la tradición

## POSTRE

Flan pasiego de sobao con helado de nata

*137 € IVA incluido*

Opción de maridaje 55€

*Únicamente para mesas completas*

