

Menú cuatro manos Bruno Lambán y Alfonso Santiago

Foie fresco en escabeche de pitu caleya y cebolleta asada (Bruno Lombán)

Ostra del Eo fermentada en soja, manzana ácida y shiso verde (Bruno Lombán)

Bocartes del Cantábrico (Alfonso Santiago)

Croqueta de parmesano (Alfonso Santiago)

Arroz caldoso variedad marisma de boletus y llámpares (Bruno Lombán)

Taco de cochinillo deshuesado y su pomelo rosa (Bruno Lombán)

Chipirón de anzuelo en su tinta. Crujiente de albahaca (Alfonso Santiago)

Milhojas de ternera eco, hydrum repandum y ali oli (Alfonso Santiago)

Torrija verde y cítrica (Bruno Lombán)

Sorbete de naranja, crema de vainilla bourbon y gelée de Grand Marnier (Alfonso Santiago)

Petit four: tonterías varias de chocolate (Bruno Lombán)

El menú, que tendrá un precio de 48€ por comensal de los cuales 3€ se donarán a Cruz Roja Ribadesella, estará regado con un recorrido por el mundo de mano de Bodegas Torres. Las reservas se pueden hacer a través del teléfono 984 11 20 73.