

# 'Cocina regional española'

(Menú 10 de noviembre de 2016)



## Aperitivos

*Pincho de morcilla de arroz y churney de caqui*



*Mejillones en escabeche con esencias de cítrico*



## Primer Plato (a elegir)

*Fabada asturiana*



*Pulpo a la gallega*

## Segundo Plato (a elegir)

*Trucha a la navarra con virutas de jamón y ensalada de micromezclum*



*Bacalao al pil pil*

## Tercer Plato (a elegir)

*Rulo de cochinitillo confitado con timbal de boniato asado*

*Medallón de ternasco de Aragón con demi-glace y verduritas salteadas*



## Postre principal

*Leche frita de arroz con leche, helado de canela y teja de naranja*



## Mignardises

*Canutillos de crema*



*Tarta de Santiago*



*Quesada pasiega*



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCO

ALTRAMUCES

SULFITOS



**Información sobre alérgenos:** Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.