

PUENTE  
COLGANTE  
BOUTIQUE HOTEL



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## ENTRANTES

Calabacín Encurtido con Emulsión de Tomate y Cebolla Xnipec

Verdura de Temporada, (Alcachofa y Cardo) en Cocciones  
con Parmentier de Ajo Asado y Consomé

Mollejas de Ternera en Panko, Curry con Yuka Frita y Cebollino

## PESCADO

Kokotxas de Merluza en Pil-Pil Cítrico, Miso Reducido y Brotes

## CARNE

Cordero Cocinado a Baja Temperatura  
con Especies Japonesas, Yogurt, Patata Causa y Praliné de Pipas de Girasol

## POSTRE

Crema Brûlée con Helado de Canela

## BEBIDAS

Sierra Cantabria Selección (D.O Rioja )

Mar (D.O Rioja Alavesa)

Agua

# 50€

(Se Servirá en Mesa Completa , Máximo 8 Personas )(10% Iva Incluido)