



APERITIVOS FRÍOS

- Embutidos Ibéricos.
- Empanada de Cecina, Queso de cabra y Tomate.
 - Empanada Tradicional de Bonito.
 - Tablas de Quesos Asturianos.
- Tosta de Boquerón sobre Pan de Mantequilla, Queso Fresco y Grosella
- Anchoa del Cantábrico sobre Mousse de Aceituna Verde y Mozzarella
 - Cucharilla de Bonito Escabechado, Tomate Concassé y Cebolla Confitada.
- Chupíto de Melón al Vino Frizzante con Virutas de Jamón Ibérico.
 - Tartar de Salmón y Manzana con Mostaza de Miel.
 - Canutillos de Cecina rellenos de Foie y Dulce de Manzana.
 - Cóctel de Aguacate, Gamba y Tomate Concassé.

APERITIVOS CALIENTES

- Calamares Frescos.
- Croquetas de Jamón Ibérico.
- Croquetas de Cecina y Queso de Cabra.
- Croquetas cremosas de Puerro y Gamba.
- Tosta de Foie con Cebolla Confitada, Manzana Caramelizada y reducción de P.X.
 - Cazuelitas de Fabada.
 - Caramelos de Gamba con Reducción de Casís.
 - Fritos de Pixín en Tempura.
 - Mini-Tortinos de Jamón Ibérico con Queso Vidiago.
 - Mini-Tortinos de Vacuno Mayor y Cebolla Confitada.
- Mini-Tortinos de Queso de Cabra, Tomate Confitado y su Crujiente.
 - Chupíto Vichyssoise con Lámina de Bacalao Confitado.
 - Brocheta de Langostino y Panceta Ibérica.
 - Cucharilla de Pulpo con Parmentier de Patata.



Menú Llagar

Langostinos Plancha

Gambón a la Plancha

Zamburíñas con Espalda de Módena Blanco

Salpicón de Bogavante y Langostinos

Crema de Cigalitas con Frutos del Mar

Cortante de Manzana y Sidra Brut Nature Solaya

Cordero a la Estaca ó Cuartos de Lechazo al Horno

con Ensalada

Mousse de Chocolate con Helado de Frambuesa



Menú Solaya

Sopa de Pescado y Marisco

ó

Crema de Cígalitas con Frutos del Mar

Rapíto a la Sídra con Manzana Caramelizada

ó

Merluza en Salsa de Oríciós

Cortante de Piña con Cava y Vodka

Cordero a la Estaca con Ensalada

ó Cuartos de Lechazo al Horno con Ensalada

Tarta Sara con Helado de vainilla



Menú Tiñana

Ensalada de Bogavante del Cantábrico

Lubina al Horno ó

Lubina con Puerros 3 Texturas

(Crema de Puerros, Puerros Confitados y Crujiente de Puerros)

Cortante de Limón al Cava

Solomillo al PX ó Solomillo al Afuega l' Pitu

Tarta Mílhojas con Helado de Turrón



Menú Quelo

1/2 Bogavante a la Plancha
Langostinos 2 Salsas
Gambón a la Plancha
Salpicón de Marisco

Bacalao Confitado Trasacar
ó

Lubina al Horno

Cortante de Mandarina al Cava

Solomillo con Salsa Afuega'l Pitu y Crujiente de
Verduritas ó Solomillo al P.X.

Tarta Red velvet con Helado de Mandarina