



MENÚ DEGUSTACIÓN TELLA

Aperitivos del chef



ENTRANTES

Carpaccio de picaña madurada
y mantequilla de avellanas - 🍷

Espárragos a la brasa con crema de coliflor
trufada y sardinas ahumadas - 🍷🍷🍷

Alcachofas crujientes con
velouté de mariscos y emulsión de jamón - 🍷🍷🍷

CUCHARA

Verdinas I.G.P. Asturias con yema curada de
huevo ecológico y callos de bacalao - 🍷🍷🍷

PESCADO

Salmón de Alaska a baja temperatura con semillas
ecológicas y crema de tupinambo - 🍷🍷🍷🍷🍷

CARNE

Pluma de ibérico confitada con aliño
criollo de manzana y hierbas - 🍷🍷

POSTRES

Piña a la parrilla, compota enchilada
y helado de coco-lima - 🍷

Mousse de chocolate Guayaquil 64 %
y frambuesa en texturas 🍷🍷🍷🍷



Petits fours

Agua, pan y café incluidos

85€ IVA incluido

Maridaje: +36€ IVA incluido

Última reserva para pedir menú degustación:

14:30h (comidas) y 21:00h (cenas)

Este menú se ofrecerá a mesa completa.



GASTRONOMIC MENU TELLA

Chef's Appetizers



STARTERS

Carpaccio of matured picanha
and hazelnut butter - 🌱

Grilled asparagus with truffled cauliflower cream,
smoked cream of truffled cauliflower and smoked sardines - 🌱🌱🌱🌱

Crunchy artichokes with seafood velouté
and ham emulsion - 🌱🌱🌱

SPOON

Asturias I.G.P. (Protected Geographical Indication) verdinas
with cured yolk of organic egg and cod tripes - 🌱🌱🌱

FISH

Low temperature Alaska salmon with organic seeds and
seeds and Jerusalem artichoke cream - 🌱🌱🌱🌱

MEAT

Iberian feather confit
with apple and herbs criollo dressing - 🌱🌱

DESSERTS

Grilled pineapple, enchilada compote
and coconut-lime ice cream - 🌱

Mousse with Guayaquil 64% chocolate
and raspberry in textures - 🌱🌱🌱🌱



Petits fours

Water, bread and coffee included

85€ VAT included

Pairing: +36€ VAT included

Last order time for the tasting menu:

2.30pm (lunch time) and 9pm (dinner time)

This menu will be served to the entire table.



MENU DÉGUSTATION TELLA

Amuse-bouches du chef



ENTRÉES

Carpaccio de picanha affiné
et beurre de noisette - 🌱

Asperges grillées à la crème de chou-fleur truffée et aux sardines fumées - 🌱 🌱 🌱 🌱

Artichauts croquants au velouté de fruits de mer
et émulsion de jambon - 🌱 🌱 🌱

CUILLÈRE

Verdinas des Asturies I.G.P. (Indication Géographique Protégée)
avec jaune d'œuf biologique et tripes de morue - 🌱 🌱 🌱

POISSON

Saumon d'Alaska à basse température,
graines écologique et crème de topinambour- 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

VIANDE

Plume de porc ibérique confite avec vinaigrette
criollo aux pommes et aux herbes - 🌱 🌱

DESSERTS

Ananas grillé, compote d'enchilada
et glace à la noix de coco et au citron vert - 🌱

Mousse au chocolat de Guayaquil
et framboise en textures - 🌱 🌱 🌱 🌱



Petits fours

Eau, pain et café inclus

85€ TTC

Accord mets et vins: +36€ TTC

Dernier carat pour réserver le menu dégustation:
14h30 (déjeuner) et 21h00 (dîner)

Ce menu sera proposé à l'ensemble de la table.



-  **Gluten** I Gluten I *Gluten*
-  **Huevos** I Eggs I *Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** I Tree Nuts I *Fruits à coques*
-  **Pescado** I Fish I *Poisson*
-  **Lácteos** I Dairy I *Lait*
-  **Moluscos** I Mollusks I *Mollusques*
-  **Apio** I Celery I *Céleri*
-  **Crustáceos** I Crustaceans I *Crustacés*
-  **Sulfitos** I Sulfites I *Sulfites*
-  **Cacahuetes** I Peanuts I *Arachides*
-  **Soja** I Soy I *Soja*
-  **Mostaza** I Mustard I *Moutarde*
-  **Sésamo** I Sesame I *Sésame*
-  **Altramuces** I Lupins I *Lupins*

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor consulte con nuestro personal

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, merci de bien vouloir en informer notre personnel