



MENÚ DEGUSTACIÓN

SUEVE

Aperitivos del chef



ENTRANTES

Ostras escabechadas del Eo, crema de edamame
y manzana en texturas - 🐚🥥🥬🥜



PESCADO

Rossini de bonito del Cantábrico
con jugo de sus espinas y cacao - 🐟🥥🌿🍫



CARNE

Brisket de ternera al mole
con crema de maíz dulce y teja de patata vitelotte - 🥩🌿🥔🥥



POSTRES

Torrija Tella. Torrija caramelizada, crumble de cítricos,
helado de arroz con leche y su teja - 🍷🍋🍰🍦



Petits fours



Agua, pan y café incluidos

52€ (I. V.A incluido)

Maridaje: +28€ (I. V.A incluido)

Última reserva para pedir menú degustación:
Horario de comidas 14:30h. / Horario de cenas 21:00h.

Este menú se ofrecerá a mesa completa.



GASTRONOMIC MENU

SUEVE

Chef's appetizer



STARTERS

Pickled oysters from the Eo, edamame cream
and apple in textures - 🌱 🥬 🥥



FISH

Cantabrian striped tuna rossini
with its own juices and cocoa - 🐟 🥥



MEAT

Mole-style veal eal brisket, sweet corn cream
and vitelotte potato tuiles - 🌱 🥩 🌽 🥔 🥬



DESSERT

Tella-style "torrija": caramelised French toast, citric crumble,
rice pudding ice-cream and its tile - 🌱 🥩 🌽 🥔 🥬



Petits fours



Water, bread and coffee included

€52 (*VAT included*)

Pairing: +28€ (*VAT included*)

Last order time for the tasting menu: lunch time 2.30pm / Dinner time 9.pm

This menu will be served to the entire table.



MENU GASTRONOMIQUE

SUEVE

Amuse-bouches du chef



ENTRÉES

Huîtres marinées de l'Eo, crème d'edamame
et pomme en texture - 🌾 🥥



POISSON

Bonite de Cantabrie façon Rossini
accompagnée d'un jus de ses épines et cacao - 🐟 🍫



VIANDE

Poitrine de veau asturienne façon mole, crème de maïs sucrée
et tuile de pommes de terre vitelotte - 🌾 🥔 🥑 🥥 🍫



DESSERT

Torrija Tella. Pain perdu caramélisé, crumble d'agrumes,
glace au riz au lait et sa tuile - 🌾 🍷 🍋 🍌 🍫



Petits fours



Eau, pain et café inclus

€52 (TTC)

Accord mets et vins: +28€ (TTC)

Dernier carat pour réserver le menu dégustation: 14h30 pour le déjeuner / 21h00 pour le 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*
-  **Cacahuètes** 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