

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CARNE SILVESTRE

DEL 27 DE FEBRERO AL 3 DE MARZO

ENTRANTE

Carpaccio de venado con crema de foie,
aceite de café y crujiente de yuca

PRIMERO

Fabas estofadas IGP Asturias
con jabalí guisado a la naranja

SEGUNDO

Lomo de gamo a la brasa con
calabaza potimarrón en texturas
y crujiente de haba de cacao

POSTRE

Espuma de limón, helado de yogurt ecológico
y crujiente de chocolate blanco y barquillo

BODEGA

Blanco Nieva. Verdejo. D.O. Rueda
Gomez Cruzado. D.O. Ca. Rioja

Precio: 70€/persona

