



MENÚ DEGUSTACIÓN PIENZU
PIENZU TASTING MENU
MENU DÉGUSTATION PIENZU

APERITIVOS / APPETIZERS / AMUSE - BOUCHES

Aperitivos del chef

Chef's appetizers

Amuse-bouches du chef

ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Canelones de Pitu Caleyá con espuma de queso ahumado Los Caserinos y setas de temporada

Free-range Pitu Caleyá chicken cannelloni with Los Caserinos smoked cheese foam and seasonal mushroom

Cannelloni de Pitu Caleyá, écume de fromage fumé Los Caserinos et champignons de saison



PESCADO / FISH / POISSON

Pescado del día

Catch of the Day

Poisson du jour



CARNE / MEAT / VIANDE

Lomo de ternera asturiana marinado en algas con mantequilla de atún deshidratado

Asturian veal loin marinated in seaweed with dehydrated tuna butter

Filet de veau asturien mariné aux algues, beurre de thon déshydraté



POSTRE / DESSERT / DESSERT

Crumble de manzana asturiana especiada, ganache montada de praliné y helado de manzana asada.

Spiced Asturian apple crumble, praline whipped ganache, and roasted apple ice cream

Crumble de pomme asturienne aux épices, ganache montée au praliné, glace à la pomme rôtie



PETIT FOURS / PETIT FOURS / PETIT FOURS

Agua y pan incluidos

Water and bread included

Eau et pain inclus

PVP 59€

IVA INCLUIDO (sin bodega)

VAT INCLUDED (excluding wine cellar)

TTC (vin non inclus)

Maridaje: 29€ por persona (I.V.A incluido)

Pairing: €29 per person (VAT included)

Accord mets et vins: 29€ par personne (TTC)

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

Last reservation to order the tasting menu: Lunch service 2:30 PM / Dinner service 9:00 PM

Dernière réservation pour commander le menu dégustation: Service du déjeuner 14h30 / Service du dîner 21h00

Este menú se ofrecerá a mesa completa

This menu is served for the entire table

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.

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

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*

 **Gluten** • Gluten • *Gluten*

 **Huevos** • Eggs • *Oeuf*

 **Frutos con cáscara** • Tree Nuts • *Fruits à coques*

 **Pescado** • Fish • *Poisson*

 **Lácteos** • Dairy • *Lait*

 **Moluscos** • Mollusks • *Mollusques*

 **Apio** • Celery • *Céleri*

 **Crustáceos** • Crustaceans • *Crustacés*

 **Sulfitos** • Sulfites • *Sulfites*

 **Cacahuetes** • Peanuts • *Arachides*

 **Soja** • Soy • *Soja*

 **Mostaza** • Mustard • *Moutarde*

 **Sésamo** • Sesame • *Sésame*

 **Altramuces** • Lupins • *Lupins*

A large, stylized, light beige leaf pattern is centered on a solid beige background. The pattern consists of two main leaf shapes that overlap in the center, with several smaller, pointed leaf-like shapes extending from the main ones. The overall effect is a subtle, organic design.

TELLA