



Menú degustación Sueve

Sueve tasting menu

Menu dégustation Sueve

APERITIVOS / APPETIZERS / AMUSE - BOUCHES

Aperitivos del chef

Chef's appetizers

Amuse-bouches du chef

ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

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

Pitu Caleyá cannelloni with smoked Los Caserinos cheese foam and seasonal mushrooms

Cannelloni de Pitu Caleyá, espuma 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

Llabascu (lechón) a la brasa con crema de yuca y vinagreta de manzana

Grilled Llabascu (suckling pig) with cassava purée and apple vinaigrette

Llabascu (cochon de lait) grillé, purée de manioc et vinaigrette à la pomme



POSTRE / DESSERT / DESSERT

Torrija de vainilla-limón, helado de yogurt ecológico Los Caserinos con teja de barquillo

Vanilla-lemon torrija with Los Caserinos organic yogurt ice cream and wafer tuile

Torrija vanille-citron, glace au yaourt biologique Los Caserinos et tuile en gaufrette



PETITS-FOURS / PETITS-FOURS / PETITS-FOURS

Agua y pan de masa madre

Water and sourdough bread

Eau et pain au levain

PVP 57€

IVA INCLUIDO (sin bodega)

VAT INCLUDED (excluding wine cellar)

TTC (vins 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: comidas 14:30h - cenas 21:00h

Last reservation to order the tasting menu: lunch 2:30 pm - dinner 9:00 pm

Dernière réservation pour commander le menu dégustation: déjeuner 14h30 - 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.

Merci de nous indiquer toute intolérance. Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information sur les 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
-  Cacahuets · Peanuts · Arachides
-  Soja · Soy · Soja
-  Mostaza · Mustard · Moutarde
-  Sésamo · Sesame · Sésame
-  Altramuces · Lupins · Lupins



TELLA