



TELLA

MENÚ DEGUSTACIÓN TELLA

TELLA TASTING MENU

MENU DÉGUSTATION TELLA

APERITIVOS / APPETIZERS / AMUSE - BOUCHES

Aperitivos del chef

Chef's appetizers

Amuse-bouches du chef

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Carpaccio de Bonito del Cantábrico marinado en achiote con contrastes cítricos y picantes

Cantabrian bonito carpaccio marinated in achiote with citrus and spicy contrasts

Carpaccio de bonite du Cantabrique marinée à l'achiote avec des notes d'agrumes et d'épices



Pulpo a la brasa con mole de su jugo, vinagreta de sésamo y aire de lima

Grilled octopus with mole made from its own juices, sesame vinaigrette, and lime foam

Poulpe grillé avec mole de son jus, vinaigrette au sésame et mousse de citron vert



Guiso de colmenillas y foie con yema de corral y escamas de cebolla

Morel and foie gras stew with free-range egg yolk and onion flakes

Ragoût de morilles et foie gras avec jaune d'œuf de poule élevée en plein air et éclats d'oignon



PLATO DE CUCHARA / SPOON DISH / PLAT À LA CUILLÈRE

Risotto de ostra ecológica del Eo y trufa

Organic Eo oyster risotto with truffle

Risotto à l'huître biologique de l'Eo et à la truffe



PESCADO / FISH / POISSON

Raya de Lastres con mantequilla cítrica, hinojo a la brasa y judía verde

Skate from Lastres with citrus butter, grilled fennel, and green beans

Raie de Lastres avec beurre aux agrumes, fenouil grillé et haricots verts



CARNE / MEAT / VIANDE

Caldereta de cordero Xaldu y verduritas al curry rojo con pan de yogurt y menta

Xaldu lamb stew with vegetables in red curry, served with yogurt and mint bread

Caldereta d'agneau Xaldu et légumes au curry rouge, accompagné de pain au yaourt et à la menthe



POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

Arroz, coco y mango

Rice, coconut, and mango

Riz, noix de coco et mangue

Maíz a la brasa, chocolate Guayaquil con palomitas y mole

Grilled corn, Guayaquil chocolate with popcorn and mole sauce

Maïs grillé, chocolat de Guayaquil avec popcorn et sauce mole



PETIT FOURS / PETIT FOURS / PETIT FOURS

Agua y pan incluidos

Water and bread included

Eau et pain inclus

PVP 89€

IVA INCLUIDO (sin bodega)

VAT INCLUDED (excluding wine cellar)

TTC (vin non inclus)

Maridaje: 35€ por persona (I.V.A incluido)

Pairing: €35 per person (VAT included)

Accord mets et vins: 35€ 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*



TELLA