



GUÍA CULINARIA

“Callos de autor”:

Nuestra versión contemporánea de un clásico asturiano.

Este plato combina los intensos sabores de los callos guisados a fuego lento con la sutileza de una espuma de patata cremosa, elaborada con mantequilla que le aporta una textura etérea. El toque final de cebollino fresco picado y escamas de sal Maldon realza el perfil aromático, mientras que un toque de pimienta negra añade profundidad. Cada bocado es un equilibrio entre tradición y modernidad, ideal para aquellos que buscan una experiencia reconfortante.

El Secreto del Foie:

Una creación culinaria que une los límites de la tradición y el saber hacer puro francés. Este plato de foie gras se presenta con un delicado glaseado de cacao puro, cuyas notas amargas y sedosas envuelven el paladar en una danza compleja.

La fusión de lo dulce, lo floral y lo umami crea un equilibrio perfecto.

SUGERENCIAS

- I. Risotto negro de chipirones con salsa americana y lima. 19.5€
- II. Callos de Autor: tradición y futuro en la mesa. 24€
- III. Canelón de Mamá Gloria II. 23€
- IV. Rosas y Cacao: el secreto del foie. El buen gusto no se enseña, se vive. 28€
- V. Gazpacho de cereza, burrata de búfala con aceite de albahaca y cherrys caramelizados. 16€

