

menú Casa Elena

Aperitivos

- 🍃 Salmorejo de fresas con huevas de trucha y arándanos
- 🍃 **km0** Croqueta cremosa al estilo Casa Elena
- 🍃 Buñuelo de mousse de cabrales con crema de membrillo
- 🍃 Salmón marinado con crema de yogur y cítricos, helado de wasabi y sesamo
- 🍃 Bombón de foie y almendras
- 🍃 **km0** Rabo de toro deshuesado sobre confitura de tomate velo de zanahoria y puerro frito

Primeros

- 🍃 **km0** Verduras de temporada en diferentes texturas con flores de nuestro jardín
- 🍃 Pulpo a la brasa sobre vinagreta de mango y mouselina de vino tinto

Segundos

- 🍃 Caballa escabechada en cítricos con espárrago blanco y caviar de lima
- 🍃 **km0** Terrina de cochinillo a baja temperatura, jugo de manzana verde y yuca al carbón

Postres

- 🍃 Fresas con almíbar de su jugo, kiwi y helado de yogur
- 🍃 Bizcocho de zanahoria, crema de queso dulce y helado de violetas

40 euros

IVA incluido

Armonía de vinos 15€

(**km0**) el ingrediente principal proviene de la región(🍃) el plato contiene productos ecológicos