

## DEGUSTACION HOYUELA

### (Promoción Febrero)

#### ENTRADAS FRIAS

- ❖ Jamón ibérico y queso regional
- ❖ Laminado de tomate raff con anchoas de Santoña y albahaca
- ❖ Salteado de pequeños mariscos con ensaladita de frutas frescas
- ❖ Alcachofas naturales a la plancha con foie y frutos secos
- ❖ Carpaccio de solomillo de cerdo ibérico

#### ENTRADAS CALIENTES

- ❖ Rabas de magano fresco con reducción de vermouth
- ❖ Calabacín relleno de centollo y gambas gratinado en salsa de puerros confitados
- ❖ Risotto de ceps, santiaguíños y mejillones
- ❖ Crepes gratinados rellenos de pescado
- ❖ Plato de cuchara del día

#### PESCADOS

- ❖ Tacu-tacu de atún rojo sobre lecho de tomate y chips de cebolla
- ❖ Pescado de la lonja del día
- ❖ Rollito de merluza relleno de jamón ibérico y cigala
- ❖ Timbal de salmón con langostinos crujientes, crema de queso y puerros
- ❖ Rape emparrillado con verduras y vinagreta de queso de cabra y nueces

#### CARNES

- ❖ Chuletillas de cordero a la sartén
- ❖ Solomillo de cerdo ibérico relleno de setas y queso gorgonzola
- ❖ Magret de pato a la sartén con manzana y salsa de oporto
- ❖ Entrecot de ternera del valle del Esla
- ❖ Solomillo de buey con tres guarniciones

#### POSTRES

- ❖ Tarta de arroz con leche sobre sobao pasiego
- ❖ Tiramisú
- ❖ Degustación de tres helados
- ❖ Volcán de chocolate
- ❖ Tarta Sacher

**Precio por persona: 22,50 € + 7 % IVA**