

LAVEDÁN

Gastronomía de Montaña

- Steak tartar de corzo y mantequilla de mostaza al estragón. 24,00€
- Tabla de embutidos de caza y tradicionales. 20,00€
- Selección de quesos. 22,00€
- Pâté encroûte de Latón de la Fueva y anguila ahumada. 26,00€
- Boletus a la brasa , su pil pil y aceite de pino. 26,00€
- Robellones a la brasa con sobrasada de Latón de la Fueva. 24,00€
- Las migas de Milagros, huevo frito, yema curada y alcachofa a la brasa. 16,00€
- Bullabesa de cangrejo de río, calabaza y boliche amarillo de Áscara. 29,00€
- Blanquette de caldo del cocido, garbanzos de Áscara y lengua de vaca. 25,00€
- Raviolis de ciervo, berenjena y miso. 25,00€
- Lomo de oveja de Escalona, cogollo a la brasa y avellanas. 32,00€
- Lomo bajo de vaca nacional madurada y salsa de anguila ahumada . 36,00€
- Paloma torcaz guisada a la antigua. 28,00€
- Esturión a la brasa y ñoquis guisados en su pil pil de hierbas. 26,00€
- Bacalao con velouté de borrajas y su cococha frita 32,00€

Postres

- Nuestra clásica tarta de queso de Gabás. 8,50€
- Postre cubano tensino. 8,00€
- Avellana cruda y tostada, Amareto y fruta del tiempo. 8,00€
- Selección de quesos. 12,00€
- Helados Elarte. 6,00€

Servicio de pan 4€

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia comuníquelo al equipo de sala.



