



MENÚ Primavera 2015

Para probar:

Royal de vichyssoise con espuma vegetal.
Texturas de bisaltos con vieira.
Carpaccio de presa ibérica.
Migas chesas con huevo poché.

Para elegir:

Bacalao a baja temperatura con sus callos.
Cordero asado y bizcocho de romero.
Entrecotte de ternera con salsa de mostaza.
Tataki de atún, soja y wasabi.
Solomillo de cerdo a la mantequilla clarificada.

Para acabar:

Tarta de requesón, miel y café.
Chocolate blanco, azafrán y pera.
Torrija caramelizada.

20,50 € iva incluido. Agua y pan incluidos

Restaurante Canteré, Echo 2015