



MENÚ Micológico otoño 2014

Cremoso de cebolla de Fuentes con trufas.

Salteado de verduras frescas con rebichuelos.

Quiche de trompeta amarilla, rúcula y queso roquefort.

Migas chesas con huevo poché y setas de carrerilla.

Carpaccio de presa ibérica con ensalada de trompeta de los muertos.

.Salteado de boletus y foie (Suplemento de 5 €).

Lomo de atún, wasabi, soja y niscalos encurtidos.

Bacalao a baja temperatura con guiso de sus tripas y boletus.

Manitas de cerdo crujientes rellenas de setas y foie con aire de romero.

Carrilleras de ternera al vino tinto con senderuelas.

Cordero asado con espárragos verdes y corte de rebozuelos.

Salteado de frutas de otoño, galleta y yogurt.

Torrija caramelizada con helado de boletus.

Selva de Oza.

Tarta de requesón, miel, café y caramelo de cantharellus.

20,50 € iva incluido. Agua, pan y vino incluidos

Restaurante Canteré, Echo 2014