

## MENÚ BISTRÓ

14/15 MARZO /2020

/14

## \_\_\_APERITIVOS

Salmorejo de Manzana Asturiana, acompañado de Polvo de Jamón.

Mini Lasaña Negra Crujiente de Espinacas, Langostinos y Plancton Marino.

## \_\_\_ENTRANTES

Huevo a Baja Temperatura, sobre Fondo Oscuro de Ostras y Cebolleta tierna.

Vieira Plancha, Curry y Lemon Grass

Brioche al Vapor de Picadillo del Huerna y Queso "El Viciu".

## \_\_\_PRINCIPAL

Arroz Meloso, con Pitu Caleyá.

## \_\_\_POSTRES

Milhojas de Crema de Limón.

Nuestra Mini Tarta Tatin.  
*(Al centro/compartir).*

SABADOS Y DOMINGOS, SERVICIO DE COMIDAS

PRECIO POR PERSONA

35  
EU

BODEGA NO INCLUIDA  
IMPRESINDIBLE, **MESA COMPLETA**

SERVICIO DE PAN, AGUA Y CAFÉ, CORTESÍA DE LA CASA  
NO ESTÁN INCLUIDOS, COMBINADOS, CHUPITOS Y OTRAS BEBIDAS

NUESTRO MENÚ PODRÍA VARIAR SEGÚN MERCADO Y DISPONIBILIDAD. CONSULTA CON NUESTRO PERSONAL DE SALA.

[www.salazogue.es](http://www.salazogue.es)

984  
703  
319

SAN ANTONIO 3. OVIEDO