



SALAZOGUE

| BISTRONOMIE |

MENÚ DEL CHEF.
Frank Pérez
FEBRERO/2019

APERITIVO

Caldo de Raíces frío.

ENTRANTES

Vieira Plancha, Hojaldre, Papada de Cerdo a Baja Temperatura, Tallarines de Calamar con Lima y Salsa de Ostras

Mini Ensalada de Algas, Noodles fritos, Mojama de Atún y Lomo de Sardina Encurtida; con aliño de Umami de Langostino.

PRINCIPALES

Callos de Bacalao, en Salsa de Pato y sus Mollejas.

Tataki de Chuleta Premiun (40 días de maduración). 200grs
Acompañado de Crema Picante de Calabaza, Relish de Kalamata y Cristal de Patata

Cambio de Sabor. Fruta impregnada.

POSTRE

Matilde".
Tocinillo de Cielo, Leche Cortada y Arena de Galleta con Jengibre.

Agua

CAFÉ

Cortesía de la Casa.

NO ESTÁN INCLUIDOS, COMBINADOS, CHUPITOS Y OTRAS BEBIDAS

PRECIO POR PERSONA



BODEGA NO INCLUIDA

NUESTRO MENÚ PODRÍA VARIAR SEGÚN MERCADO.
CONSULTA A NUESTRO PERSONAL DE SALA.

IMPRESINDIBLE MESA COMPLETA

SÓLO BAJO RESERVA PREVIA.

*Deberás especificarlo a la hora de realizar tu RESERVA
VIERNES Y SABADO NOCHE*

984
703
319

SAN ANTONIO 3. OVIEDO

COCINA DELICIOSA
www.salazogue.es