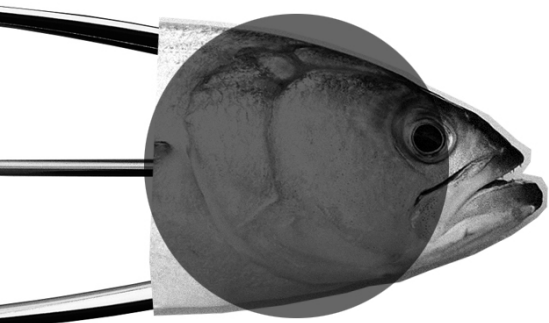


SALAZOGUE

| BISTRONOMIE |



MENÚ DEL CHEF.

CHEF: Frank Pérez / SOUSCHEF: Juan Sánchez.

APERITIVO

Mini Ensalada de Algas, Noodles, Mojama de Atún, Lomo de Sardina Encurtida con Umami de Langostinos y Esferificaciones de Anchoa.

ENTRANTES

Milhojas de Torto de Maíz, con Picadillo del Alto del Huerna, Queso Azul y Compota de Manzana Asturiana.

PRINCIPALES

Nuestra versión de Fish and Chips de Cazón en Adobo, con Espuma de Mayonesa y Polvo de su propio Adobo.

Nem de Papada de Cerdo a Baja Temperatura (24 horas), en hoja de PakChoi cruda con Crema de Tandoori y Vinagreta de Bimi Rojo y Apio Fresco.

* *Cambio de sabor* Fruta impregnada.

POSTRE

Mini Tarta Sacher, con Frutos rojos del Bosque y Crema de Chocolate Caliente.

CAFÉ

Cortesía de la Casa.

PRECIO POR PERSONA



Agua cortesía de la casa.

NO ESTÁN INCLUIDOS, COMBINADOS, CHUPITOS Y OTRAS BEBIDAS

BODEGA NO INCLUIDA

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

IMPRESINDIBLE MESA COMPLETA

984
703
319

SAN ANTONIO 3. OVIEDO

COCINA DELICIOSA
www.salazogue.es