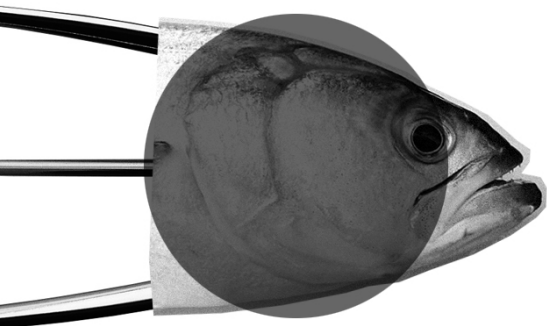


SALAZOGUE

| BISTRONOMIE |



MENÚ DEL CHEF. 2017
Frank Pérez/Juan Sánchez

APERITIVO

Ensalada de Algas, Noodles, Mojama de Atún y Lomo de Sardina Encurtida.

ENTRANTES

Estanque de Carpaccio de Gamba, con Sopa de Miso, Arroz y Citronella.

Francesa de Pría, con Rebozuelo Plancha, su Propia Crema y Queso 3 Leches de Pría.

PRINCIPALES

Lomo de Merluza del Pincho, al Vapor, con Hoja de Acelga y Reducción de Panceta Ibérica.

Sandwich (versión) de Carne Gobernada con Confitura de Pimientos y Pan de Carasau.

POSTRES

Cri-cri Cafe y Baileys. Con "sorpresa explosiva", Bizcocho de Aire y Helado de Nespresso.

El Bizcocho que no logró ser Bizcocho. Bizcocho Cremoso de Almedra Tostada.

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