

MARZO 2020

EN MUNA APOSTAMOS POR EL POTENCIAL GASTRONOMICO DE NUESTRA
TIERRA DANDOLE UNA VISION PERSONAL
SIN OLVIDARNOS DE PRODUCTOS Y RECETAS DE OTROS LUGARES
NUESTRO MAYOR DESEO ES HACERLE DISFRUTAR

MENU EXPERIENCIA (45€)

UN MENU EN CONSTANTE EVOLUCION

SETA Y PATE DE CONEJO
VERDURAS TOSTADAS Y ROMERO
CROQUETA DE CECINA

ALCACHOFAS, CIGALA Y AJO DE SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS
ARROZ BIRYANI DE CORDERO, YOGUR DE VEIGADARTE, MENTA Y BIMBI
LUBINA AL KAMADO, HINOJO Y HOLANDESA
TERNERA DEL BIERZO, PUERRO DE NUESTRA HUERTA Y TRUFA

NARANJA SANGUINA, YEMA Y MOSCOVADO
SACHER DE MORAS
DULCES

ARMONIA (24€)

GRAN MENU (62€)

UN MENU QUE SE COMPONE DE NUESTROS PLATOS MAS CLASICOS Y
NUEVAS CREACIONES

SETA Y PATE DE CONEJO
VERDURAS TOSTADAS Y ROMERO
SOPAS DE AJO
CROQUETA DE CECINA
COCIDO MARAGATO

TRUCHA DE SAN FIZ DO SEO ADOBADA
ODA A LA CEBOLLA DE VILLAFRANCA DEL BIERZO
ALCACHOFAS, CIGALA Y AJO DE SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS
ARROZ BIRYANI DE CORDERO, YOGUR DE VEIGADARTE, MENTA
LUBINA AL KAMADO, HINOJO, HOLANDESA

PARFAIT, TRUFA, AMONTILLADO
PICHON DE BRESSE

MANZANA REINETA, LIMON, REGALIZ
CHOCOLATE, CASTAÑA, BOLETUS

DULCES

ARMONIA (28€)

TODOS LOS COMENSALES DEBERAN ELEGIR EL MISMO MENU
LOS MENUS SE SERVIRAN HASTA LAS 15:00 Y HASTA LAS 22:30
(LOS MENUS ESTAN SUJETOS A CAMBIOS)

LA CARTA

ENTRADAS

"ENSALADA" DE TRUCHA DE SAN FIZ DO SEO ADOBADA, GEL DE LECHUGA Y AGUACATE	12€
MOUSSE DE FOIE , AVELLANA, PERA CONFERENCIA Y PAN DE ESPECIAS	16€
CEVICHE DE GAMBA BLANCA DE HUELVA	18€
CROQUETAS MELOSAS DE CECINA (6UD)	12€
ALCACHOFAS DE TEMPORADA, CIGALA Y AJOS ASADOS DE SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS	15€
ARROZ BIRYANI DE CORDERO , YOGUR DE VEIGADARTE Y MENTA	17€

PESCADOS Y CARNES

MERLUZA EN TEMPURA, PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y EMULSION DE CEBOLLINO	21€
LUBINA A LA BRASA , ENSALADA DE HINOJO Y HOLANDESA	25€
SOLOMILLO DE TERNERA DEL BIERZO, FLAN DE PUERRO Y TRUFA DE INVIERNO	25€
PICHON EN DOS COCCIONES, COLIFLOR, ESTRAGON Y MORAS ENCURTIDAS EN VINAGRE DE MENCIA	25€

POSTRES

TARTA DE QUESO VEIGADARTE	7€
NARANJA SANGUINA , YEMA Y AZUCAR MOSCOVADO	7€
"TARTA" DE MANZANA REINETA	8€
SACHER , HABA TONKA Y MORA	8€
CHOCOLATE , CASTAÑA Y BOLETUS	8€

MENU MERCADO (24,90€)

NUESTRA FILOSOFIA DE COCINAR EL MERCADO

(COMIDA DE MARTES A VIERNES, SALVO FESTIVOS Y VISPERAS DE FESTIVO)

APERITIVO + DOS ENTRADAS + SEGUNDO A ELEGIR + POSTRE A ELEGIR

PAN, AGUA, COPA DE VINO O CERVEZA, CAFÉ O INFUSION

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

TENEMOS INFORMACION SOBRE ALERGENOS A SU DISPOSICION

SERVICIO DE PAN 1,8€ (CARTA)

CIERRE DEL COMEDOR 17:30 EN HORARIO DE DIA Y 1:00 EN HORARIO DE NOCHE