

ABBIOCCO

- RISTORANTE ITALIANO -

Entrante

Burrata fresca con pesto de pistachos, crujiente de pan y brotes tiernos.

Carpaccio de calabacín con vinagreta de frambuesa, piñones tostados y lascas de parmesano *reggiano* DOP.

Carpaccio de pulpo con pesto de tomates secos.

Carpaccio de buey con lima y parmesano *reggiano* DOP.

Ensalada de pollo de corral a la brasa con champiñón *Portobello* y vinagreta de almendras.

Tartar de atún rojo con aguacate y pesto de wasabi.

Canelón relleno de pato y manzana caramelizada con bechamel de trufa negra.

Huevo *poché* cocinado a baja temperatura, con setas y crema de patata y trufa blanca.

Caprese con tomate de la huerta y *mozzarella* rota de búfala.

Tartar de tomate, aguacate, crujiente de pan y sardina ahumada.

Lasaña de rabo de toro gratinada con bechamel de trufa negra.

Crema de calabaza *butternut* asada en brasa con pipas y lascas de parmesano *reggiano* DOP.

Principal

Pappardelle con *bolognesa* de buey del Valle del Esla y lascas de *parmigiano* DOP.

Ricetta tradizionale di spaghetti carbonara con guanciale y huevos ecológicos.

Pizza a elegir.

Risotto ai frutti di mare y atún rojo.

Risotto de vaca vieja gratinado en horno de brasa.

Costillar ibérico cocinado 14 horas a baja temperatura y acabado en horno de brasa.

Salmón a la brasa con crema de queso *talleggio* y trigueros asados.

Burger de buey del Valle del Esla en pan brioche, cebolla caramelizada, mahonesa de trufa negra y queso *pecorino*.

Entrecot de rubia gallega madurada a la brasa 200gr.

Bacalao a la brasa con crema de *finocchio affumicato*.

Tagliata ibérica Joselito a la brasa.

Risotto de pato y *foie*.

Panciotti relleno de *foie* y pera con trufa negra y avellana crocanti.

Saqueti relleno de jamón de bellota Joselito salteado sobre crema suave de queso *talleggio*.

Dolci - Postres

Tiramisú con Savoiardi, café 100% Arábica y queso *mascarpone*.

Pannacotta fior di latte con maracuyá.

Hojaldre de manzana al horno con helado de vainilla de Tahiti.

Suflé al horno de chocolate negro con corazón de chocolate blanco y helado de *straciatella*.

Carpaccio de piña con *gelato di limone* siciliano y jengibre.

Tarta de limón con merengue quemado.

Tarta de queso con frutos del bosque y helado *mascarpone*.

Brownie de pistachos y helado de vainilla de Tahiti.

Frappé de frutos rojos con *champagne* Moët Chandon y vodka Belvedere.

Helado de yogurth griego con *frutti di bosco*.

18,90 €

(el precio incluye un entrante, un principal y el postre)