KABANOVA

RESTAURANTE

MENÚ PASIÓN

APERITIVO Aceite Arbequina con su pan de horno de leña

ENTRANTES comenzamos con cuatro entrantes por persona
Carpaccio de ternera macerado con aceite de arbequina y queso
Espárrago blanco de temporada templado con la emulsión de su propio caldo
Risotto de trigo sarraceno con crujiente
Alcachofas de nuestra huerta salteadas con foie fresco

PRINCIPAL elige el que más te apetezca:
Lascas de bacalao sobre sus callos a la riojana y crujiente de su piel
Lubina rellena de mar con quinoa de placton y algas
Carrillera ibérica de manzana en texturas y sabores
Lingote de cordero con el glass de sus huesos al vino tinto.

POSTRE termina con el que más te guste de nuestros postres caseros

Vino Crianza Añares Bodegas Olarra DOC Rioja (1/2 Botella), Agua mineral y ración de pan

25€
IVA INCLUIDO

NUESTRO MENÚ

PRIMEROS

- Pochas frescas a la riojana
- Ensaladilla rusa al corte
- Milhojas de pisto riojano con flor de huevo
- Tagliatelle fresco a la carbonara
- Espárragos trigueros de nuestra huerta braseados con foie

SEGUNDOS

- Albóndigas de merluza y calamar en salsa verde
- Patitas de cordero
- Carrillera de ibérico 36H
- Entrecot de ternera gallega a la brasa
- Bacalao confitado a baja temperatura sobrecama de pisto con pil-pil

SUGERENCIAS DEL CHEF

- Ensalada templada de sepia en texturas (4€+)
- Caparrones de Anguiano con sus sagramentos (2€+)
- Alcachofas de nuestra huerta con almejas (3€+)
- Pimientos de cristal de Calahorra asados a la leña con anchoas del Cantábrico (5€+)
- Espárrago blanco de temporada templado con emulsión de su propio caldo (5€+)
- Cordero lechal a baja temperatura con salsa glaseada y Parmentier (6€+)
- Pulpo a la brasa con Parmentier de pimentón de la Vera (5€+)
- Chuletillas de cordero lechal a la brasa (4€+)
- Secreto ibérico con salsa Pasión y piña caramelizada (2€+)

Vino Tinto reciente Bodegas Olarra DOC Rioja (1/3 Botella), Agua mineral, ración de pan y **POSTRES** caseros

18€
IVA INCLUIDO