

Jueves 25 de abril 2024 - 20,30 hrs.

MENÚ DEGUSTACIÓN

CON MARIDAJE DE VINOS

JORNADA LECHAZO ASADO 2024

EMPEZAMOS CON DIVERSIÓN

Brioche relleno de desmechado de lechal con kimchi de col, mahonesa Hoisin y mostaza antigua

Croqueta artesanal de jugo de asado con emulsión de zanahoria y naranja

DEHESA LA GRANJA Crianza V.T Castilla León

SEGUIMOS PARA DELEITAR

Cazuelita de mollejas crujientes con setas de cultivo, yema de huevo curado al Pedro Ximénez

NO PODIA FALTAR NUESTRA TRADICIÓN

Guiso tradicional del Yayo Fuster de manitas de lechal con “mongetes del ganxet”

CONDADO DE HAZA Crianza D.O Ribera de Duero

VAMOS A POR LO MOLLAR

Bowl de lechuga fresca con cebolleta tierna

Chuletita empanada con crujiente de pan y pistacho

Lechazo asado al horno de leña al estilo castellano

PESQUERA Reserva 2010 (Añada Excepcional) D.O Ribera de Duero

EL DULCE ES UNA BUENA MANERA DE TERMINAR

Torrija del chef caramelizada con helado de café

PARA CHARLAR Y HACER LA CRÍTICA

Café, rosquillas y Licor de Orujo

50.00€ / COMENSAL

Para mesa completa (mínimo dos comensales)

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992