

Jueves 18 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