

OVIEDO

*Cocina Roberto Ottini*

*Jueves 27 de Agosto de 2009*

*Menú*

Aperitivo  
Baron B Extra Brut

Delicada con un toque de alcohol  
*Sopa de calabaza con costra de fontina borracha*

Típico en Italia con mi toque  
*Carpaccio de bresaola sobre colchón de hojaldre al parmesano*

*Baron B Rose*

Rústica con vista al futuro  
*Croquetas de mortadela con pistachos y salsa de tomate agridulce*

Una Pasta con relleno distinto  
*Ravioles de polenta, queso de cabra y trufas de verano*

*Terrazas Afincado Malbec*

En Invierno es elegido  
*Cordero braseado con risotto de limón y mascarpone*

*Terrazas Afincado Cabernet*

Basta de Dulce de leche  
*Milhojas con crema de sambuca*

*Terrazas Afincado Petit Manseng*

Café – Petit Fours