



**CAMBIUM**  
RESTAURANTE

**MICHELIN**  
**2024**

# Menú Summum

en 9 pases servidos al mediodía de lunes a viernes, excepto festivos  
se recomienda solicitar con antelación

## Inicio (1°-8°)

### 1° Aperitivos de la casa.

*\*(Particular Blanc de Noirs, garnacha blanca)*

### 2° Brioche de tartar de trucha Pirinea

Mayonesa de cenizas y encurtidos ( tapa semifinalista provincial de tapas 2023)

*\*(Libre y Salvaje garnacha blanca)*

### 3° Trucha de Oliván marinada,

crema fresca ahumada y encurtidos

### 4° Tiradito de esturión laqueado

en Mango, papaya fruta de la pasión, gengibre y hierbaluisa.

### 5° Sopa de tomillo a la japonesa ,

huevo campero del valle a 62°C.

### 6° Puerro a la brasa,

romesco y trufa de otoño tuber uncinatum.

*\*(Senda de leñadores, pago de Aylés)*

### 7° Esturión a la brasa,

con jugo ligado

### 8° Lingote de Ternasco de Aragón igr,

*\*(Guelbenzu evo, Ribera del queiles)*

demiglace y milhojas de patatas panadera

## Final (9°)

### 9° Tarta de Queso,

Cremosa con queso de cabra meleses del pueblo de radiquero y queso de oveja del Valle de O'ssau

*\*(Poire autentique de Eric Bordelet)*

**65,00€** Iva incluido.

servicio a mesa completa y sujeto a un menú por persona, bebidas y pan no incluidos.

\* Opción Menú Maridaje añadiendo 25,00€ por persona

\* Opción botella de vino o Cava añadiendo 20,00€ cada 2 personas