



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