

RESTAURANTE LIENZO NORTE

SÁBADO 14 DE FEBRERO 2026

BIENVENIDA

Copa de Cava

Aperitivo del Chef, Brioche caliente con crema de queso trufada y anchoa serie oro del Cantábrico

PRIMERO A ELEGIR

Timbal de pulpo con crema de aguacate, tomate y patata panadera

Alcachofa confitada en AOVE con picada de jamón Ibérico y Foie Micuit

Tagliatelle con salsa americana y tartar de salmón

Crema de Bogavante con crujiente de puerro y aceite de coral

SORBETE DE MANDARINA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tournedó de Solomillo de Ternera de Ávila con salsa de foie, espárragos trigueros y parmentier de patata

Pluma Ibérica con salsa de Vermut y melocotón de Navaluenga

Carrillera de rape confitada sobre crema de mariscos y emulsión de AOVE

Rodaballo a la brasa con bilbaína de pistachos y tartar de tomate

POSTRE

Degustación de postres que enamoran del Lienzo:

Cheesecake Clandestino, Volcán Revolution y Tarta Gredos

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua Mineral · Cerveza o Refresco

Vino Ribera del Duero D.O. "Avan Ok"

Café o infusión

MÚSICA EN DIRECTO Y BAILE
DESPUÉS DE LA CENA

39.90€
(10% IVA Incluido)