



## Menú

Sardinas ahumadas con hierbas silvestres, sobre hogaza tostada

.....

Lasaña de centolla cremosa con verduras, crema de andariques  
y piparras dulces

.....

Risotto de boletus y langostinos trufado

.....

Bacalao con emulsión de pimientos asados y verduras confitadas

.....

Lomo de venado a la parrilla con garrapiñada de manzana y jugo  
de reducción de naranja sanguina.

.....

Postre: Milhojas de foie y chocolate amargo con cama de Pedro  
Ximénez y frutos del bosque

## Maridaje

Miriade 2013

Vallegarcía Viognier

Petit Hipperia

Vallegarcía Syrah

Hipperia

Hipperia

Restaurante Asgaya te presenta su primera Experiencia Gastronómica Exclusiva, una cena con maridaje de Bodegas Pago de Vallegarcía. Más información en [www.restauranteasgaya.com](http://www.restauranteasgaya.com).

Información y Reservas: 91 3530587

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

Doctor Fleming, 52 · 28036 Madrid

Plazas limitadas