



TIERRAS DE CEBREROS

RESTAURANTE SURSUM

Con una comida muy cuidada,
un entorno envolvente,
vistas privilegiadas y
un número reducido de comensales,
le permite elegir, previa reserva,
entre tres menús diferentes.

Horarios

J, v, s: de 13 a 16 y de 20:30 a 23h

Domingos de 13 a 16h

www.tierrasdecebreros.com

RESERVA PREVIA: 91 704 04 94

Carretera AV-504, km 3.

05260 - Cebreros (Ávila - España)



Menú LaderaBaja

1 aperitivo

3 snacks

Nube de algodón con aromas florales y herbáceos

Pan de especias con aceite de nuestra producción

Tartar de zanahoria fea de Cebreros con perfume de lima

Yema de huevo azul a la brasa con trufa de verano

Melva con ajoblanco de codium y crujiente de plancton marino

Pollo asado con arenque prensado

Ternera Negra Avileña en su habitat

Una leche, 4 maduraciones y 5 texturas, de Elvira García

Frutas en ósmosis perfumadas

Praliné de chocolate, bizcocho aireado de cacao,
granizado de hierba buena y naranja

El gran show de petit fours

Menú 75€
Estos precios incluyen IVA



Menú LlanoToledo

1 aperitivo

4 snacks

Nube de algodón con aromas florales y herbáceos

Pan de especias con aceite de nuestra producción

Tomate de Cebreros en su máxima expresión

Tartar de zanahoria fea de Cebreros con perfume de lima

Yema de huevo azul a la brasa con trufa de verano

Moluscos y salazones con aire de mar

Melva con ajoblanco de codium y crujiente de plancton marino

Pollo asado con arenque prensado

Ternera Negra Avileña en su habitat

Una leche, 4 maduraciones y 5 texturas, de Elvira García

Frutas en ósmosis

Praliné de chocolate, bizcocho aireado de cacao,
granizado de hierba buena y naranja

El gran show de petit fours

Menú 95€
Estos precios incluyen IVA



Menú FuenteLaSancha

1 aperitivo

4 snacks

Nube de algodón con aromas florales y herbáceos

Pan de especias con aceite de nuestra producción

Carabinero royal con emulsión de shiso

Tomate de Cebreros en su máxima expresión

Tartar de zanahoria fea de Cebreros con perfume de lima

Foie de pato con manzana encurtida y caviar oscetra

Yema de huevo azul a la brasa con trufa de verano

Moluscos y salazones con aire de mar

Melva con ajoblanco de codium y crujiente de plancton marino

Pollo asado con arenque prensado

Ternera Negra Avileña en su habitat

Una leche, 4 maduraciones y 5 texturas, de Elvira García

Frutas en ósmosis perfumadas

Praliné de chocolate, bizcocho aireado de cacao,
granizado de hierba buena y naranja

El gran show de petit fours

Menú 135€
Estos precios incluyen IVA



Maridaje

Brut La Perle des Treilles, Yannick Prevoteau

AZ Viognier 5 meses sobre lías 2020

Sursum Corda Garnacha 4 meses en barrica 2018

Panis Angelorum Albillo Real 6 meses sobre lías 2020

AZ Autor Tempranillo 21 meses en barrica 2014

Coctel Rosé Brut Yannick Prevoteau

**Maridaje 45€
IVA incluido**

