



●● LA BICICLETA



MICHELIN
2024



LA VUELTA

1. Primera Etapa. Paseo por la huerta

Caldo de verduras de nuestra huerta y aromáticas
Zanahoria en texturas/ Galleta de apionabo, emulsión de hierbas
Crujiente de espinacas, boletus y kale
Merengue de brócoli, crema de cebolla y alcaparra frita



2. Segunda Etapa. En la barra

La Gilda. Dos versiones: verde y negra
Tortilla de atún. Patata suflé rellena, nuestro bonito en conserva, bonito seco ahumado
“Bollo preñado” Takoyaki de nuestro chorizo de cerdo celta, velo de leche
Morcilla vegetal de “lengua de vaca”
Pastrami de cordero, crujiente de algas, cebolleta, gel de hierbas montunas
“Bocadillo de rabas”/ Brioche de mantequilla, rabas de pulpo, holandesa



3. Etapa Reina

Verduras de Primavera. Espárrago blanco, perrechicos
crema de miso, yema de gallina pedresa, brotes de nuestra huerta

Pescado salvaje de la Plaza, flor de tupinambo y rábano
salsa de aciduladas, su colágeno, emulsión de algas, capuchina

Lomo bajo de pasto de Cantabria
pastel de espinaca y amanita caesarea, remolacha, cremoso de kéfir



4. En la meta

“Crêpe suzette” a la cántabra: Cítricos, limón de Novales, helado de laurel
Milhojas, crema tostada, ruibarbo, helado de té del puerto



Petit Fours

Macaron de camomila y calendula
Chocolate aireado, torrefactos, cacao
Bizcocho de Dougalls, chantilly cítrica, caramel mou
Sablé, gominola de mandarina y su gel, merengue tostado, pimienta



LA ESCAPADA

1. Primera Etapa. Paseo por la huerta

Caldo de verduras de nuestra huerta y aromáticas
Zanahoria en texturas/ Galleta de apionabo, emulsión de hierbas
Crujiente de espinacas, boletus y kale
Merengue de brócoli, crema de cebolla y alcaparra frita



2. Segunda Etapa. En la barra

La Gilda. Dos versiones, verde y negra
Tortilla de atún. Patata suflé rellena de tortilla, nuestro bonito en conserva, bonito seco ahumado
“Bollo preñado”/ Takoyaki de nuestro chorizo de cerdo celta, velo de leche
Morcilla vegetal de “lengua de vaca”
Pastrami de cordero, crujiente de algas, cebolleta, gel de hierbas montunas
“Bocadillo de rabas”/ Brioche de mantequilla, rabas de pulpo, holandesa



3. Etapa Reina

Bogavante templado
brotes de nuestra huerta

Guisante lágrima de nuestra huerta,
panceta de nuestro cerdo celta, champán

Espárrago blanco, miso, huevo de gallina pedresa

Lubina del Cantábrico, flor de tupinambo y rábano negro
salsa de aciduladas, su colágeno, emulsión de algas, capuchina

Lomo bajo de pasto de Cantabria
pastel de espinaca y amanita, remolacha, cremoso de kéfir



4. En la meta

“Crêpe suzette” a la cántabra: Cítricos, helado de laurel
Hojaldre de la casa, crema tostada, helado de té del puerto
Suflé clásico de limón de Novalés y su helado



Petit Fours
Macaron de camomila y calendula
Chocolate aireado, torrefactos, cacao
Bizcocho de Dougalls, chantilly cítrica, caramel mou
Sablé, gominola de mandarina y su gel, merengue tostado, pimienta

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Si padece de alguna alergia, intolerancia, o hay algo que no desea tomar, rogamos nos lo comuniquemos en el momento de realizar la reserva o con antelación previa.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos, pescatarianos o veganos.

Disponemos de platos especiales para niños.

Elaboramos nuestro pan cada mañana.

Todos los menús pueden estar sujetos a pequeñas modificaciones.

Nuestro sumiller podrá ofrecerles, además de la carta de vinos, abrir botellas por copas.

Gracias por su visita.

LA BICICLETA & SOSTENIBILIDAD

Todos nuestros menús están elaborados siguiendo la estacionalidad, buscando y trabajando codo con codo con los productores de la región.

Poseemos dos huertos: uno en el restaurante a modo simbólico y otro a 1 km de distancia, en la Fuente del Francés (muy pronto será visitable) donde sumamos una hectárea de flores, aromáticas y hortalizas que cultivamos en exterior y bajo invernadero.

En nuestra “Granja Moncobe” en las faldas de las montañas de Alisas, en el límite de los Valles Pasiegos, promovemos un proyecto de recuperación de razas autóctonas y de regeneración del medio rural. Allí alimentamos y cuidamos nuestros propios animales: ovejas carranzanas, cerdos asturceltas y gallinas pedresas siguiendo los principios de sostenibilidad, recuperación del tejido rural y bienestar animal.

En la Bicicleta promovemos un estilo de vida saludable, reciclamos el 90% de todos nuestros residuos, elaboramos compost, vermicompost y biochar a partir de los corchos de vino y huesos animales.



¡Síguenos!



[/restaurantelabicicleta](#)



[@labicicletarest](#)



www.labicicletahoznayo.com
