# Mes de Octubre
# Mes de los Bueyes en
## Asador
# Iñaki
1978

okeLan

## Del 5 de octubre al 1 de noviembre

## Buey Ancestral (raza Minhota)

**12 años + 200 días de maduración**

Carne exclusiva de alta gama, procedente de razas autóctonas ibéricas, criadas y alimentadas tradicionalmente durante largos periodos.

**230 €/kg**

## Buey Caldelá

**8-10 años + 130 días de maduración**

Buey tradicionalmente empleado en trabajos agrícolas y tiro, con carne tierna, intensa y de sabor profundo y característico.

**165 €/kg**

## Buey Mirandés

**8-10 años + 130 días de maduración**

Originario del norte de Portugal y Galicia, ofrece una carne muy jugosa, potente y especialmente sabrosa tras su maduración.

**160 €/kg**

## Buey Leonés

**6-8 años + 100 días de maduración**

Criado en libertad con hierba, maíz y forraje, desarrolla una carne equilibrada, nutritiva y de sabor muy particular.

**150 €/kg**

## Buey Joven Morucho

**4-5 años + 70 días de maduración**

Criado inicialmente en libertad y posteriormente con cereales, destaca por su excelente infiltración de grasa y gran jugosidad.

**135 €/kg**

## Buey Joven Extremeño

**4-5 años + 60 días de maduración**

Criado en dehesa con pastos, bellota y hierbas, presenta una carne intensa, jugosa y con matices propios del entorno.

**128 €/kg**

# Entrantes

Una propuesta pensada para abrir el apetito y acompañar la experiencia con sabores intensos, elegantes y de gran personalidad.

## Setas de Cardo a la Parrilla

Con aliño de ajo, perejil y aceite de oliva **18,00 €**

## Alcachofas confitadas en AOVE salteadas

Con Cecina de retinto y queso Pría asturiano **25,00 €**

## Morcilla de Wagyu

A la parrilla acompañada con pimientos confitados **13,50 €**

## Cecina de Retinto – Selección Premium

Curación lenta **1/2 16,00 €** **Ración 27,00 €**

## Surtido Especial de Quesos Intensos

Cabrales, Pría Rojo, Gamoneu, Zeru Kolorea. **25,00 €**

## Jamón Ibérico de Bellota Montaraz

De la zona de Guijuelo **1/2 16,00 €** **Ración 28,00 €**

# Vinos Selección del Sumiller

Selección para acompañar la experiencia con personalidad y territorio

## Protos 9 Ecológico

9 meses en barrica de roble francés

**Copa: 4,50 €**

**Botella: 22,00 €**

## Protos 3 años

1 año de crianza en barrica más 2 años en botella

**Copa: 6,50 €**

**Botella: 30,00 €**

## Protos 27

16 meses de crianza en barrica más 12 meses mínimo en botella.

**Copa: 8,50 €**

**Botella: 40,00 €**

## PSI

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo y Garnacha · Proyecto de Peter Sisseck, creador de Pingus, con elegancia, frescura y gran profundidad.

**Botella: 93,00 €**

## La Fleur de Vivaltus

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot · Con el sello de Jean-Claude Berrouet, histórico enólogo de Petrus.

**Botella: 98,00 €**