

## Entradas

*Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva Joselito 25,00*

*Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar 4,50*

*Ostra con tocino, rocotto y caldo de jamón 5,00*

*Navajas alga Ramallo y berza (2 unidades) 8,00*

*Tartar de atún rojo con helado de wasabi 30,00*

*Longaniza ibérica, yema de huevo y torto de maíz 8,00*

*Anchoas especiales del Cantábrico con crema de queso Afuega'l Pitu 25,00*

*Taco de salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 20,00*

*Croquetas cremosas de jamón Ibérico 13,00*

*Cigalas con cremas de guisante y tomate asado 28,00*

*Guiso de callos bacalao con su corteza 28,00*

*Verduras a la plancha con jugo de tomate y piñones 16,00*

*Fabada Asturiana con su compango 17,00*

*Selección de quesos Asturianos 16,00*

*Mini Rey Silo* (leche cruda de vaca - Pravia), *Geo* (leche cruda de vaca - Las Regueras), *Varé* (leche cruda de oveja - Siero), *Pría Azul* (Tres leches - Pría, Llanes), *Cueva Pregondón* (leche cruda de cabra - Picos de Europa)

## Pescados

- Merluza con berberechos, fabes y plancton 26,00  
Lubina con callos y patata morada 30,00  
Atún rojo con toffee de vermut y naranja 30,00  
Cocochas de merluza, salsa vizcaína y cremoso de sidra 30,00  
Bacalao con sopa de ajo negro, garbanzos y pilpil picante 26,00

## Carnes

- Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 24,00  
Entrecôte de carne roja fileteado 28,00  
Solomillo de ternera asturiana, patata y cebolla roja asada 25,00  
Cochinillo confitado, tubérculos y Ras Al Hanut crujiente 25,00  
Pichón asado con verduras escabechadas y su jugo 28,00

## Menú Degustación

### Melón-mojito

- Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos  
Caramelo de morcilla  
Croqueta de jamón ibérico  
Ostra con papada y jugo de jamón  
Tartar de atún rojo con helado de wasabi  
Navaja, alga Ramallo y berza  
Cigala, guisante y tomate asado  
Longaniza ibérica, yema de huevo y torto  
Lubina con callos y patata morada  
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo  
Cochinillo confitado, tubérculos y Ras Al Hanut crujiente  
Sorbete de gintonic, sopa de cítricos y enebro  
Milhojas de yogur y chocolate blanco y helado de frambuesa

Precio por persona 65,00 (vino no incluido)

IVA Incluido