



## Entradas

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva (2014) Joselito 26,00

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

Tartar de atún rojo, sopa de apio y tomate 30,00

Anchoas con crema de queso Afuega'l Pitu 26,00

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 20,00

Mejillones, ajoverde y espuma de manzana 18,00

Croquetas de jamón ibérico 14,00

Langostinos con sopa de alioli y sidra 24,00

Vieiras a la plancha con crema de coliflor y salsa de cebolla 26,00

Huevo y trufa (unidad) 10,00

Menestra de invierno (cardo, borraja y alcachofa) 20,00

Alcachofas salteadas con tocino ibérico 20,00

Fabada Asturiana con su compango 18,00

Selección de quesos Asturianos 18,00

*Mini Rey Silo* (leche cruda de vaca - Pravia), *Cueva de Llonín* (leche cruda de vaca-Peñamellera Alta), *La Peral*

(leche cruda de oveja - Illas), *Pría* (Tres leches - Pría, Llanes), *Varé* (leche cruda de vaca - Siero)

IVA Incluido



## Pescados

- Angulas de La Arena (100 grs.) 70,00  
Merluza con pulpo 26,00  
Pixín, calamar y pisto de alga Ramallo 32,00  
Atún rojo con toffee de vermut 30,00  
Lubina, patata y plancton 32,00  
Bacalao con pilpil de borraja 26,00  
Ventresca y callos de bacalao 28,00

## Carnes

- Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 26,00  
Entrecôte de carne roja fileteado 32,00  
Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 26,00  
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 26,00  
Venado, frutos rojos y castaña 28,00

## Menú Degustación

### Melón-mojito

- Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos  
Manzana, aguardiente de manzana y sidra  
Caramelo de morcilla

### Ostra escabechada con fruta de la pasión

Mejillones, ajoverde, espuma de manzana y cítricos

### Langostino con sopa de alioli y sidra

Vieira a la plancha, crema de coliflor y salsa de cebolla

### Huevo y trufa

Ventresca y callos de bacalao

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Venado, frutos rojos y castaña

Calabaza y lima

Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 70,00 (bodega no incluida) IVA Incluido