

## 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*

*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*

*Xarda en escabeche con puré de piparra y anchoa 18,00*

*Menestra verde 20,00*

*Alcachofas salteadas con tocino ibérico 20,00*

*Espárragos blancos frescos a la plancha 22,00*

*Fabada Asturiana con su compango 18,00*

*Selección de quesos Asturianos 18,00*

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

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

IVA Incluido

## Pescados

- 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 sus callos y pilpil 26,00

## 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  
Pichón de Bresse con guiso de espinaca y frutos secos 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  
Xarda en escabeche con puré de piparra y anchoa  
Langostino con sopa de alioli y sidra  
Vieira a la plancha, crema de coliflor y salsa de cebolla  
Alcachofas con tocino ibérico  
Lubina, patata y plancton  
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo  
Cochinillo, pesto de avellana y crema de piña ahumada  
Sorbete de gintonic  
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa  
Precio por persona 70,00 (bodega no incluida) IVA Incluido