

Entradas

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

Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar 5,00

Caviar (10 grs.), remolacha y crema agria 18,00

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

Bocarte en escabeche con puré de piparra y anchoa 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 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 y calamar 32,00
Atún rojo con toffee de vermut 30,00
Salmonete, arroz y plancton 30,00
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, muslos escabechados y aceituna 28,00

Menú Degustación

- Sandía y Campari
Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos
Manzana, aguardiente de manzana y sidra
Caramelo de morcilla
Caviar, remolacha y crema agria
Bocarte 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
Bacalao con sus callos y pilpil
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