

Entradas

Jamón ibérico de bellota Joselito 28,00

Cecina de Wagyu (cortada a cuchillo) 28,00

Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar 6,00

Ostra y sopa de ají 6,00

Caviar Osetra (10 grs.) con huevo 25,00

Croissant de tartar de bonito 8,00

Tartar de bonito, tomate y sopa de apio 26,00

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

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 24,00

Ajoblanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro 18,00

Ensaladilla de bogavante 35,00

Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa 22,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Langostino, crema de puerro asado y cebolleta 28,00

Arroz de calamar 24,00

Fabada Asturiana con su compango 20,00

IVA Incluido

EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL

Pescados

Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate 28,00

Bonito, marmitaco y pimiento verde asado 26,00

Pixín, sopa de alioli y sidra 34,00

Bacalao y brandada 27,00

Cocochas de merluza en salsa verde 35,00

Carnes

Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 27,00

Entrecôte de Angus Premium 32,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 28,00

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 27,00

Pichón de Bresse a la parrilla 30,00

Menú Degustación

Gilda

Naranja, vermú y aceituna

Profiterol de steak tartar

Caramelo de morcilla

Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar

Croissant de tartar de bonito

Ajoblanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro

Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa

Bonito, marmitaco y pimiento verde asado

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada

Tarta helada de Gamoneú y sidra de hielo asturiana

Manzana asada con galleta de cacahuete y helado de yogur y frutos rojos

Precio por persona 80,00 € (bodega no incluida)

IVA Incluido