

## Entradas

*Jamón ibérico de bellota Joselito 30,00*

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

*Ostra y sopa de ají 6,00*

*Brioche, panceta ibérica y Caviar Imperial (10 grs.) 28,00*

*Croissant de tartar de atún rojo 11,00*

*Tartar de atún rojo y aceituna verde 33,00*

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

*Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 26,00*

*Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana 24,00*

*Croquetas de jamón ibérico 16,00*

*Salpicón de langostinos 35,00*

*Alcachofas con tocino ibérico 26,00*

*Setas, trufa y caldo de jamón 30,00*

*Menestra de verduras de invierno 24,00*

*Garbanzos con setas de temporada 24,00*

*Fabada Asturiana con su compango 24,00*

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 30,00

Bacalao y brandada 28,00

Lubina, cardo y salsa tostada de sus espinas 36,00

Atún rojo, toffee de vermut y naranja 33,00

## Carnes

Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 28,00

Entrecôte de Angus Premium 34,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 30,00

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 28,00

Lomo de venado y pera al vino 30,00

## Menú Degustación

Gilda

Naranja, vermú y aceituna

Profiterol de steak tartar

Caramelo de morcilla

Ostra con escabeche de fruta de la pasión y agua de mar

Croissant de tartar atún rojo

Alcachofas y tocino ibérico

Setas, trufa y caldo de jamón

Merluza con emulsión de su jugo

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Lomo de venado y pera al vino

Tarta helada de Gamonéu, coco y sidra de hielo asturiana

Calabaza y lima

Precio por persona 85,00 € Mesa completa (bodega no incluida)

IVA Incluido