

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

Xarda escabechada con purñe de piparra y anchoa 23,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Salpicón de langostinos 35,00

Alcachofas con tocino ibérico 26,00

Espárragos frescos de temporada a la plancha 26,00

Arroz de pulpo 26,00

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

Pixín y sopa de sidra 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 vaca 34,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 30,00

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 29,00

Presa ibérica Joselito y puré de boniato asado 28,00

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

Espárragos, escarola y mantequilla

Alcachofas y tocino ibérico

Merluza con emulsión de su jugo

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Cochinillo, pesto de avellana y crema de piña ahumada

Tarta helada de Gamonéu, almendra y sidra de hielo asturiana

Calabaza y lima

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

IVA Incluido