

Entradas

Coppa ibérica Joselito 22,00

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

Tartar de atún rojo, sopa de apio y tomate 28,00

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

Ajoblanco, fruta y granizados de ajonegro y pepino 14,00

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 20,00

Sardina escabechada con puré de piparra y anchoa 20,00

Croquetas de jamón ibérico 14,00

Langostinos con sopa de alioli y sidra 24,00

Verduras a la plancha, jugo de tomate y piñones 16,00

Fabada Asturiana con su compango 18,00

Selección de quesos Asturianos 18,00

Mini Rey Silo (leche cruda de vaca - Pravia), *Cueva de Pregondón* (leche cruda de cabra - Amieva), *Peralzola* (leche cruda de oveja - Illas), *Pría* (Tres leches - Pría, Llanes), *Varé* (leche cruda de vaca - Siero)

IVA Incluido

Pescados

- Merluza con pulpo 26,00
Atún rojo con toffee de vermut y naranja 32,00
Pixín con calamar 32,00
Bacalao y brandada 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

Menú Degustación

- Sandía y Campari
Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos
Caramelo de morcilla
Ajoblanco, fruta y granizados de ajonegro y pepino
Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión
Sardina escabechada con puré de piparra y anchoa
Langostino con sopa de alioli y sidra
Bonito con toffee de vermut y naranja
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo
Cochinillo, pesto de avellana y puré de piña ahumada
Sorbete de Gintonic, sopa de cítricos y enebro
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 70,00 (bodega no incluida)

IVA Incluido