

Entradas

Jamón ibérico de bellota Joselito 28,00

Cecina de Wagyu (cortada a cuchillo) 28,00

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

Ostra y sopa de ají 6,00

Caviar Imperial (10 grs.), huevo y espuma de patata 28,00

Croissant de tartar de atún rojo 11,00

Tartar de atún rojo y sopa de apio 33,00

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

Mejillones con ajoverde, cítricos y espuma de manzana 22,00

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

Salpicón de bogavante 40,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Alcachofas con panceta ibérica 25,00

Setas con huevo y trufa Melanosporum 28,00

Garbanzos con langostinos 26,00

Fabada Asturiana con su compango 22,00

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

Atún rojo con toffe y naranja vermú 33,00

Bacalao y brandada 28,00

Lubina, arroz y su salsa tostada 35,00

Carnes

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

Entrecôte de Angus Premium 33,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 28,00

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

Lomo de venado, chucrut y apionabo asado 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 atún rojo

Mejillones, ajoverde, cítricos y espuma de manzana

Alcachofas con panceta ibérica

Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Lomo de venado, chucrut y apionabo asado

Tarta helada de Gamonéu, coco y sidra de hielo asturiana

Calabaza y lima

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

IVA Incluido