

Entradas

Jamón de bellota 100% ibérico 26,00

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

Caviar Beluga (10 grs.) con huevo frito 22,00

Ajo blanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro 15,00

Sardinas en escabeche con puré de piparra y anchoa 18,00

Tartar de bonito, sopa de apio y tomate 25,00

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

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

Croquetas de jamón ibérico 14,00

Langostinos con sopa de alioli y sidra 24,00

Salpicón de langostinos 28,00

Verduras a la plancha, tomate y piñones 16,00

Fabada Asturiana con su compango 18,00

IVA Incluido

Pescados

- Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate 26,00
Pixín con pulpo 32,00
Bonito con salsa de su marmita y piparras verdes fritas 25,00
Bacalao y brandada 26,00

Carnes

- Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 26,00
Entrecôte de Angus Premium 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
Pichón de Bresse parrilla 28,00

Menú Degustación

- Bloody Mary
Naranja vermú
Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos
Caramelo de morcilla
Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión
Sardina en escabeche con puré de piparras y anchoas
Ajo blanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro
Langostino con sopa de alioli y sidra
Bonito con piña y sandía
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada
Frisuelo Suzette
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 70,00 (bodega no incluida)

IVA Incluido