

Entradas

Jamón de bellota Joselito 27,00

Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar 5,50

Caviar Beluga (10 grs.) con huevo frito 24,00

Tartar de atún rojo, tomate y sopa de apio 32,00

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

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 22,00

Xarda en escabeche con puré de piparra y anchoa 20,00

Croquetas de jamón ibérico 15,00

Langostinos con sopa de alioli y sidra 26,00

Salpicón de langostinos 28,00

Alcachofas con tocino ibérico 20,00

Alcachofas en salsa verde con cocochas de merluza 30,00

Fabada Asturiana con su compango 20,00

IVA Incluido

**EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL**

Pescados

- Merluza con emulsión de su jugo 27,00
Atún rojo, toffee de vermú y naranja 33,00
Lubina, verduras asadas y plancton 33,00
Bacalao y brandada 27,00

Carnes

- Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 27,00
Entrecôte de Angus Premium 32,00
Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 27,00
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 27,00
Pichón con chucrut, frutos rojos y apionabo 30,00

Menú Degustación

- Bloody Mary
Naranja, vermú y aceituna
Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos
Caramelo de morcilla
Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión
Xarda en escabeche con puré de piparra y anchoa
Alcachofas con tocino ibérico
Huevo y espárrago a la plancha
Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada
Sorbete de Gin Tonic sopa de cítricos y enebro
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 75,00 € (bodega no incluida)
IVA Incluido