

## Entradas

*Jamón de bellota Joselito 26,00*

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

*Caviar Beluga (10 grs.) con huevo frito 23,00*

*Mejillones, ajoverde, cítricos y manzana 18,00*

*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 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

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



## Pescados

- Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate 26,00  
Atún rojo, toffee de vermú y naranja 32,00  
Lubina, verduras asadas con su jugo tostado y plancton 32,00  
Bacalao y brandada 26,00

## Carnes

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

## Menú Degustación

- Melón Mojito  
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  
Tartar de atún rojo, tomate y sopa de apio  
Mejillones, ajoverde, cítricos y manzana  
Langostino con sopa de alioli y sidra  
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  
Frixuelo Suzette  
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 70,00 € (bodega no incluida)

IVA Incluido