

Entradas

Jamón ibérico Reserva 2016 Joselito 26,00

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

Mejillones, ajoverde, cítricos y espuma de manzana 18,00

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

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 Pregondon* (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 emulsión de su jugo y pisto de tomate 26,00

Cocochas de merluza en salsa verde 34,00

Pixín con pulpo 33,00

Bacalao y brandada 26,00

Carnes

Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 26,00

Entrecôte de ternera asturiana de "Los Valles" 30,00

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

Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión

Mejillones, ajoverde, cítricos y espuma de manzana

Sardina escabechada con puré de piparra y anchoa

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, 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