

Entradas

Jamón de bellota Joselito 28,00

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

Caviar Beluga (10 grs.) con huevo frito 25,00

Tartar de atún rojo con mayonesa de plancton 33,00

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

Mejillones, ajoverde, cítricos y espuma de manzana 20,00

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 24,00

Alcachofas con cocochas de merluza en salsa verde 32,00

Alcachofas con tocino ibérico 24,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Salpicón de langostinos 32,00

Garbanzos con setas de temporada y trufa melanosporun 24,00

Fabada Asturiana con su compango 20,00

IVA Incluido

Pescados

- Merluza con emulsión de su jugo 28,00
Atún rojo con toffe y naranja vermú 33,00
Lubina con salsa de ali oli y sidra 34,00
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
Lomo de venado, apionabo asado y frutos rojos 30,00

Menú Degustación

- Naranja, vermú y aceituna
Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos
Profiterol de steak tartar
Caramelo de morcilla
Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión
Croissant de tartar de atún rojo y mayonesa de plancton
Huevo, jugo de pitu y trufa melanosporum
Alcachofas con tocino ibérico
Merluza con emulsión de su jugo
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo
Lomo de venado, apionabo asado y frutos rojos
Casadiellafermín con helado de canela
Tarta de manzana con helado de yogur y frutos rojos

Precio por persona 77,00 € (bodega no incluida)

IVA Incluido