

## Entradas

Jamón ibérico de bellota Joselito 28,00

Cecina de Wagyu (cortada a cuchillo) 28,00

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

Ostra y sopa de ají 6,00

Caviar Osetra (10 grs.), huevo y espuma de patata 25,00

Croissant de tartar de atún rojo 11,00

Tartar de atún rojo, tomate y sopa de apio 33,00

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

Mejillones con ajoverde, cítricos y espuma de manzana 22,00

Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 26,00

Ensaladilla de bogavante 37,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Langostino y crema de puerro asado 27,00

Garbanzos con setas de temporada 24,00

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 y pisto de tomate 28,00*

*Atún rojo con toffe y naranja vermú 33,00*

*Bacalao y brandada 27,00*

*Pixín, sopa de alioli y sidra 35,00*

*Mero y su jugo con setas y espinacas 33,00*

### *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 28,00*

*Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 27,00*

*Lomo de venado, chucrut y apionabo asado 30,00*

### *Menú Degustación*

#### *Gilda*

*Naranja, vermú y aceituna*

*Profiterol de steak tartar*

*Caramelo de morcilla*

*Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar*

*Croissant de atún rojo*

*Mejillones, ajoverde, cítricos y espuma de manzana*

*Garbanzos con setas de temporada*

*Merluza con emulsión de su jugo y pisto de tomate*

*Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo*

*Lomo de venado, chucrut y apionabo asado*

*Tarta helada de Gamonéu y sidra de hielo asturiana*

*Manzana asada con galleta de cacahuete y helado de yogur y frutos rojos*

*Precio por persona 80,00 € (bodega no incluida)*

*IVA Incluido*