

Entradas

Jamón ibérico de bellota Joselito 28,00

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

Ostra y sopa de ají 6,00

Brioche, panceta ibérica y Caviar Imperial (10 grs.) 28,00

Croissant de tartar de atún rojo 11,00

Tartar de atún rojo y aceituna verde 33,00

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

Ensaladilla de bogavante 45,00

Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana 22,00

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

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Langostino con crema de puerro asado 32,00

Arroz de calamar 24,00

Fabada Asturiana con su compango 23,00

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 29,00

Bacalao y brandada 28,00

Pixín con salsa de sidra 36,00

Atún rojo, naranja y toffee de vermut 33,00

Carnes

Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes 28,00

Entrecôte de Angus Premium 33,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 28,00

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 28,00

Pichón a la parrilla, chucrut y apionabo asado 30,00

Menú Degustación

Gilda

Naranja, vermú y aceituna

Profiterol de steak tartar

Caramelo de morcilla

Ostra con escabeche de fruta de la pasión y agua de mar

Croissant de tartar de atún rojo

Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana

Setas estofadas con huevo

Merluza, 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

Tarta helada de Gamonéu, coco y sidra de hielo asturiana

Milhojas de yogur y chocolate blanco con helado de frambuesa

Precio por persona 85,00 € Mesa completa (bodega no incluida)

IVA Incluido