

## *Entradas*

*Jamón de bellota reserva 2018 Joselito 28,00*

*Cecina selección Wagyu (cortada a cuchillo) 28,00*

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

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

*Croissant de tartar de atún rojo 9,50*

*Tartar de atún rojo con mayonesa de plancton 33,00*

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

*Xarda en escabeche con puré de piparra y anchoa 22,00*

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

*Cardo con cocochas de merluza en salsa verde 32,00*

*Alcachofas con tocino ibérico 24,00*

*Croquetas de jamón ibérico 16,00*

*Salpicón de langostinos Tigre 32,00*

*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  
Pixín con salsa de ali oli y sidra 33,00  
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  
Pichón de Bresse a la parrilla 30,00

### *Menú Degustación*

- Naranja, vermú y aceituna  
Praliné de tupinambo  
Profiterol de steak tartar  
Caramelo de morcilla
- Ostra escabechada con agua de mar y fruta de la pasión  
Xarda escabechada con puré de piparra y anchoa  
Croissant de tartar de atún rojo  
Alcachofas con tocino ibérico  
Merluza con emulsión de su jugo  
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo  
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada  
Tarta helada de queso Gamonéu y coco caramelizado  
Manzana asada con galleta de cacahuete y helado de yogur y frutos rojos

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

IVA Incluido