

## Entradas

*Jamón de bellota Joselito 27,00*

*Ostra escabechada con fruta de la pasión y agua de mar 5,50*

*Caviar Beluga (10 grs.) con huevo frito 24,00*

*Tartar de bonito, tomate y sopa de apio 26,00*

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

*Ajoblanco con fruta y granizados de pepino y ajo negro 17,00*

*Salmón ahumado con yogur, aceite de vainilla y germinados 22,00*

*Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa 20,00*

*Croquetas de jamón ibérico 15,00*

*Langostinos con sopa de alioli y sidra 26,00*

*Ensaladilla de Bogavante 35,00*

*Arroz de calamar 22,00*

*Fabada Asturiana con su compango 20,00*

IVA Incluido

### *Pescados*

*Merluza con emulsión de su jugo 27,00*

*Bonito con piña y sandía 26,00*

*Pixín y sopa de plancton 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*

*Melón Mojito*

*Naranja, vermicelli y aceituna*

*Foie con lenteja negra frita y té de frutos rojos*

*Caramelo de morcilla*

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

*Ajoblanco con fruta y granizados de pepino y ajo negro*

*Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa*

*Callos de bacalao, puerro asado y brandada*

*Bonito con piña y sandía*

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

*Solomillo de ternera asturiana*

*Casadiella*

*Melocotón asado con mascarpone y galleta de almendra*

*Precio por persona 75,00 € (bodega no incluida)*

*IVA Incluido*