

## Entradas

*Jamón ibérico de bellota Joselito 28,00*

*Ostra escabechada con 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 bonito 9,00*

*Tartar de bonito y aceituna verde 26,00*

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

*Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa 23,00*

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

*Ajoblanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro 18,00*

*Salpicón de langostinos y vinagreta de manzana 35,00*

*Croquetas de jamón ibérico 16,00*

*Langostinos con crema de puerro asado 32,00*

*Arroz de calamar 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 29,00*

*Bonito, marmitaco y pimiento verde asado 26,00*

*Bacalao y brandada 28,00*

*Pixín con sopa de alioli y sidra 36,00*

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

*Croissant de tartar de bonito*

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

*Sardina en escabeche con puré de piparra y anchoa*

*Bonito, sandía y pistacho*

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

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

*Tarta helada de Gamonéu y sidra de hielo asturiana*

*Milhojas de yogur y chocolate blanco con helado de frambuesa*

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

**IVA Incluido**