

Entradas

Jamón ibérico de bellota Joselito 30,00

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

Ostra ají 6,00

Brioche, crema ácida con lima y Caviar Imperial (10 grs.) 28,00

Croissant de tartar de atún rojo 12,00

Tartar de atún rojo y aceituna verde 34,00

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

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

Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana 34,00

Croquetas de jamón ibérico 16,00

Salpicón de langostinos frescos de Huelva 35,00

Alcachofas con panceta ibérica Joselito 26,00

Garbanzos con setas y trufa Melanosporum 26,00

Fabada Asturiana con su compango 24,00

Servicio de pan: Trigo Sarraceno y Hogaza a la piedra 2,50

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 30,00

Bacalao y brandada 30,00

Pixín con salsa de sidra 38,00

Atún rojo, toffee de vermut y naranja 34,00

Langostinos con salsa de queso Varé y yema de huevo 35,00

Carnes

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

Entrecôte de vaca Premium Frixona 34,00

Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 30,00

Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 29,00

Lomo de venado y boniato asado 30,00

Perdiz de campo (media) con verdura 20,00

Menú Degustación

Gilda

Naranja, vermu y aceituna

Profiterol de steak tartar

Caramelo de morcilla

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

Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana

Croissant de tartar de atún rojo

Alcachofas y cococha

Merluza con emulsión de su jugo

Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo

Lomo de venado y boniato asado

Tarta helada de Gamonéu, almendra y sidra de hielo asturiana

Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

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

IVA Incluido