

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

Espárragos a la plancha con su salsa 27,00

Alcachofas con panceta ibérica Joselito 26,00

Alcachofas con espárragos en salsa verde 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 Angus Premium 35,00
Solomillo de ternera asturiana con espuma de patata 30,00
Cochinillo confitado, pesto de avellana y crema de piña ahumada 32,00
Pichón de Bresse a la parrilla con verduras 32,00

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
Berberechos, ajoverde, cítricos y espuma de manzana
Croissant de tartar de atún rojo
Espárrago, escarola y mantequilla
Merluza con emulsión de su jugo
Tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo
Solomillo de ternera asturiana
Tarta helada de Gamonéu, almendra y sidra de hielo asturiana
Milhojas de yogur y vainilla con helado de frambuesa

Precio por persona 90,00 € Mesa completa (bodega no incluida)

IVA Incluido