

## 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 bonito 12,00*

*Tartar de bonito 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*

*Croquetas de jamón ibérico 16,00*

*Salpicón de langostinos frescos de Huelva 35,00*

*Ajoblanco, fruta y granizados de pepino y ajo negro 20,00*

*Sardina escabechada con puré de piparra y anchoa 25,00*

*Ensaladilla de bogavante 45,00*

*Arroz con pulpo 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*  
*Bonito y crema de marmitaco 28,00*  
*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 verdura 32,00*

### *Menú Degustación*

#### *Gilda*

*Naranja, vermú y aceituna*

*Melón mojito*

*Caramelo de morcilla*

#### *Ostra ají*

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

*Croissant de tartar de bonito*

*Sardinas escabechadas con puré de piparra y anchoa*

*Bonito y crema de marmitaco*

*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*