


Entradas



⌘	<i>Ensalada Templada de Pulpo y Boletus con Ali-Oli</i>	10,90 €
⌘	<i>Brotos Tiernos con Ahumados, Emulsión de Miel y Cardamomo</i>	10,10 €
⌘	<i>Cogollos con Tronco de Bonito, Escalibada y Anchoas del Cantábrico</i>	13,30 €
⌘	<i>Anchoas Artesanas del Cantábrico</i>	17,10 €
⌘	<i>Jamón Ibérico y Crema de Tomate</i>	16,00 €
⌘	<i>Selección de Quesos Asturianos, Manzana y Frutos Secos</i>	12,60 €
⌘	<i>Tataký de Solomillo con Salsa Tártara y Pistachos</i>	15,20 €
⌘	<i>Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico</i>	9,75 €
⌘	<i>Almejas a la Marinera</i>	16,00 €
⌘	<i>Zamburiñas a la Plancha con Ajillo y Lima</i>	14,00 €
⌘	<i>Pulpo a la Gallega</i>	16,00 €
⌘	<i>Tortos de Maíz con Bacalao y Chutney de Hortalizas</i>	10,50 €
⌘	<i>Fabada</i>	12,50 €
⌘	<i>Pote Asturiano</i>	12,50 €
⌘	<i>Arroz con Pitu Caleya (20 Min.)</i>	17,00 €*
⌘	<i>Arroz con Marisco (20 Min.)</i>	21,50 €*

* Precio por persona

Pescados

⌘	<i>Callos de Bacalao, Manos y Morros</i>	18,40 €
⌘	<i>Bacalao, Boletus y su Pil-Pil</i>	19,00 €
⌘	<i>Merluza de Anzuelu Asada con Pisto y Patatas al Vapor</i>	19,50 €
⌘	<i>Fritos de Pixín con Salsa Romescu</i>	18,10 €
⌘	<i>Pixín a la Plancha con Tirabeques y Berberechos</i>	22,00 €

Carnes

⌘	<i>Solomillo de Ternera Asturiana con Boletus y Gamoneu</i>	22,50 €
⌘	<i>Lomo de Cebón "25 Días de Maduración" con Patata Gratinada</i>	21,00 €
⌘	<i>Jarrete de Cabritu Guisau con Patatinas</i>	17,50 €
⌘	<i>Carrillera de Ternera Estofada en su Jugo al Oporto</i>	17,10 €

Postres

⌘	<i>Queso Fresco de Porrúa con Miel y Nueces</i>	3,50 €
⌘	<i>Tarta de Chocolate con Helado de Mandarina</i>	4,50 €
⌘	<i>Torrija de Brioche con Crema de Arroz con Leche</i>	4,50 €
⌘	<i>Pastel de Galleta y Caramelo con Helado</i>	4,50 €
⌘	<i>Yogurt Fresco de Porrúa con Frutos del Rojos</i>	3,50 €
⌘	<i>Frixuelos con Manzana</i>	4,20 €
⌘	<i>Sorbete de Frambuesa al Vodka</i>	3,50 €
⌘	<i>Copa de Helado</i>	3,00 €