

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen	18,00 €
Surtido de quesos asturianos	17,00 €
Trío de croquetas (Jamón ibérico - boletus y langostinos - queso La Peral y espinacas)	12,00 €
Mejillones en salsa marinera	12,00 €
Foie micuit con compota de manzana y reducción de Pedro Ximenez	16,00 €
Carpaccio de ternera con rúcula, queso parmesano y aceite trufado	14,00 €
Salteado de habitas confitadas con chipirones y papada de cerdo a baja temperatura	16,00 €
Canelones de pato y foie gratinados con bechamel trufada	16,00 €
Lasaña de verduras y queso Vidiago	14,00 €
Ensalada de salmón marinado a la vainilla con frutos rojos y vinagreta de mango	15,00 €
Ensalada de queso Cueva de Llonin rebozado con mermelada de tomate y crujiente de jamón	14,00 €

PESCADOS

Salmón a la plancha con mantequilla finas hierbas	18,00 €
Bacalao confitado y gratinado con muselina de pera	18,00 €
Merluza en salsa verde de espinacas con langostinos	18,00 €
Lubina en souquet de marisco	22,00 €

CARNES*

Entrecote de ternera con salsa Café París	19,00 €
Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel	19,50 €
Solomillo de ternera con salsa Pedro Ximénez	22,00 €
Lingote de cordero asado a baja temperatura con salsa de su propio jugo	19,50 €
Brownie de carrilLera de ternera con parmentier de zanahoria y cebolla infundada en granadina	19,50 €
Solomillo de cerdo albardado y relleno de sobrasada	19,50 €
Pitu caleya guisado con un toque de canela y calabaza	19,00 €

* Puede combinar las salsas a su gusto. Pregunte y escoja la guarnición que mas le apetezca

GUISOS Y CREMAS

Fabada asturiana con su compango 100% natural	16,00 €
Guiso del día	12,00 €
Crema del día	12,00 €

POSTRES

Mojito, mousse de lima, núcleo cremoso de ron y bizcocho de menta	5,00 €
Semifrio de cacahuete bañado en toffe con cremoso de chocolate	5,00 €
Chutney de maíz y orejones con espuma de limón	5,00 €
Coulant de chocolate Santo Domingo con sorbete de mandarina	5,00 €
Texturas de arroz con leche.	5,00 €
Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa.	5,00 €
Cono de fruta fresca con sorbete de limón.	5,00 €
Sorbetes y helados	5,00 €
Falsas casadielles con helado de mantecado.	5,00 €
Arroz con leche tradicional	5,00 €

MENÚ DE ARROZ (MÍNIMO 2 PERSONAS)*

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen
Mejillones en salsa marinera

ARROZ A ELEGIR

Arroz negro gratinado con alioli
Risotto de boletus y parmesano
Arroz meloso marinero
Caldereta de bogavante con algas*

36,00 €

Por persona
Incluye bodega, postre y café