

ENTRANTES

Jamón ibérico "Fusión", tomate y pan soplao**	29,00 €
Selección de quesos asturianos <i>(Cabrales Teyedu, Gamoneu del puerto, Pría tres leches, Massimo Rey Silo)</i>	20,00 €
Ensalada de burrata rellena de pesto rojo con tomate asado y aceite de albahaca	19,00 €
Ensalada de bonito escabechado con gelée de pepino y cítricos	21,00 €
Pulpo a la plancha con espuma de patata y aceite de pimentón	24,00 €
Pulpo a feira	24,00 €
Vichisoise con tartar de langostinos y oricios	20,00 €
Tataki de bonito del Cantábrico, pistacho y soja	22,00 €
Berenjena confitada con su baba ganoush y reducción de mirin	18,00 €
Lasaña crujiente de pato con bechamel de trufa	21,00 €
Steak tartar tradicional y tostas de pan de maíz	23,00 €
Croquetas cremosas de jamón ibérico	14,00 €
Anchoas artesanales "HAZAS". ** <i>(Máxima distinción en los premios Great Taste Awards 2020)</i>	19,00 €
Boquerón en vinagre "HAZAS"	12,00 €

CUCHARA DEL DIA

Fabada asturiana y su compango	19,00 €
Verdinas con marisco	21,00 €

ARROCES (únicamente en servicio de comidas) – Mínimo 2 raciones

Arroz negro con sepia y su alioli	21,00 €
Arroz con carrilleras y citronela	22,00 €
Arroz con bogavante	31,00 €

PESCADOS

Pixín gratinado con muselina de oricios y cebolleta china	28,00 €
Lubina asada al cava y cremoso de guisantes y plancton	29,00 €
Rodaballo a la espalda y patatas a lo pobre	28,00 €
Cocochas de bacalao en salsa verde con papada ibérica y salicornia	27,00 €



CARNES

Secreto ibérico 100%, chutney de piña y Café Pa	26,00 €
Magret de pato, mermelada de kumquat y salsa Pedro Ximenez	25,00 €
Cochinillo confitado y manzana asada con jengibre	24,00 €
Solomillo de vaca con foie, salsa Perigord y timbal de patata**	30,00 €
Entrecot de Angus a la plancha y pimientos del piquillo (aprox 350gr.)**	32,00 €

Todos nuestros pescados y carnes pueden ser elaborados a la plancha y acompañados de la guarnición que usted desee:

Verduras a la plancha / Patatas al vapor / Ensalada verde

*Los platos marcados con “**” llevarán un suplemente de 6,00 € en los casos de media pensión o experiencias wellness*

POSTRES

Elaborados artesanalmente en nuestro propio obrador

Milhojas de queso y chocolate blanco con sorbete de mango	7,00 €
Tarta de queso “Cueva de Llonín” y helado de frambuesa	7,00 €
Cre moso de chocolate con aceite y sal	7,00 €
Tarta Saint Honoré	7,00 €
Tiramisú de pistacho y helado de Baileys	7,00 €
Lingote de piña colada	7,00 €
Arroz con leche requemado	6,00 €
Surtido de helados caseros a elegir	6,00 €
Surtido de sorbetes caseros	6,00 €

<i>Servicio de pan</i>	2,00 €
------------------------	--------

Le ofrecemos la posibilidad de prepararle cualquier otro pescado o marisco fuera de carta, consulte con el maître en caso de estar interesado (24 hrs. de antelación)