

ENTRANTES

Ensalada caprese con bocconcino de mozzarella, tomate rosa y pesto de pistachos	18,00 €
Ensalada de berenjena asada, tomate semiseco y vinagreta de avellanas y alcaparras	17,00 €
Salmorejo cordobés con su picada	16,00 €
Selección de quesos asturianos <i>(Vidiago, Ahumado de Pría, Pañamellera y La Peral)</i>	18,00 €
Coca de verduras, bonito asado y romescu	17,00 €
Ensaladilla rusa con mayonesa de AOVE y ventresca	18,00 €
Carpaccio de ternera, queso Varé y vinagreta de lima	15,00 €
Pastel templado de verduras y muselina de ajo negro	14,00 €
Crujientes de pato, foie y mayonesa de mango	19,00 €
Croquetas cremosas de jamón ibérico	14,00 €

DE CUCHARA

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

PESCADOS

Merluza al vapor, velouté de erizo de mar y navajas	24,00 €
Bacalao a la vizcaína y patatas panadera	21,00 €
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y salsa de su tinta	20,00 €
Tacos de bonito salteados con verduritas y soja	20,00 €

CARNES

Confit de pato con ensalada de frutos rojos	21,00 €
Ternera guisada a la jardinera	19,00 €
Chuletillas de cordero y patatinos asados al romero	22,00 €
Solomillo de cerdo, milhojas de patata y salsa española	24,00 €

POSTRES

Elaborados artesanalmente en nuestro propio obrador

Tarta de queso "Cueva de Llonín" y helado de frambuesa	7,00 €
Tarta Saint Honoré	7,00 €
Cre moso de chocolate y menta con galleta crujiente	7,00 €
Arroz con leche requemado	7,00 €
Surtido de helados caseros a elegir	6,00 €
Surtido de sorbetes caseros a elegir	6,00 €
Servicio de pan	1,50 €

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)

