

ENTRANTES

Ensalada de burrata con tomate, higos en almíbar y vinagreta de pistachos	18,00 €
Hojaldre de puerros confitados y salsa Romesco	17,00 €
Crema de calabaza asada, sus pipas garrapiñadas y aceite de trufa	16,00 €
Selección de quesos asturianos <i>(Vidiago, Ahumado de Pría, Pañamellera y La Peral)</i>	17,00 €
Torto de maíz con guiso de setas de temporada y polvo de jamón	17,00 €
Carpaccio de ternera, queso Varé y vinagreta de lima	15,00 €
Alcachofa confitada, cremoso de coliflor tostada y avellanas	18,00 €
Mejillones en salsa picante de curry rojo	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 confitado con crema fina de garbanzos y espinacas	21,00 €
Guiso de calamares en su tinta con patatas fritas	20,00 €
Salmón a la plancha con cebolleta china y mayonesa de ají	20,00 €

CARNES

Carrillera de ternera estofada con vino de cangas y zanahoria	22,00 €
Guiso de jabalí con castañas y níscalos	24,00 €
Chuletillas de cordero y patatinos asados al romero	22,00 €
Solomillo de cerdo, milhojas de patata y salsa española	24,00 €

POSTRES

Tarta de queso "Cueva de Llonín" y helado de frambuesa	7,00 €
Tartaleta de mousse de manzana y toffe, con helado de queso	7,00 €
Cremoso de chocolate y menta con galleta crujiente	7,00 €
Arroz con leche requemado	7,00 €
Surtido de helados caseros a elegir <i>(chocolate, vainilla, oreo o queso)</i>	6,00 €
Surtido de sorbetes caseros a elegir <i>(frambuesa, lichi, mango o melocotón)</i>	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)