

PARA COMPARTIR

Jamón de bellota	23.00
Changurrito: oricio gratinado relleno de carne de centollo (unidad)	4.00
Ensaladilla rusa con langostinos	11.50
Terrina de foie con gelatina de sidra y tostadas	16.00
Tartar de salmón marinado, aguacate y alga wakame	14.50
Salpicón de centollo, guacamole y pico de gallo	17.00
Pastel de cabracho con mahonesa, salsa rosa y tostadas	10.00
Queso mayau (queso cabrales batido con sidra)	10.00
Empanadillas de rabo de toro (4 unidades)	12.00
Preñaditos de chistorra (4 unidades)	10.00
Croquetas de fabada (4 unidades)	5.50
Patatinas al Cabrales (a nuestra manera)	9.00
Habitas salteadas con boletus, jamón ibérico y huevo trufada	14.50
Wok de verduras y chipirones braseados	14.00
Cebollas rellenas con guiso de pitu Calella	12.00
Rabitas de bogavante, huevo frito y pimientos	16.50
Pulpo braseado con ali-oli y patatinas	18.50
Oreja de gochu en salsa (picantitas)	12.50
Torreznos de secreto ibérico con patatas revolconas	13.50
Tortilla de patata	9.00
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	12.50

QUESOS

	<i>tapa</i>	<i>media</i>	<i>entera</i>
Queso Cabrales	3.50	7.50	14.00
Queso Gamoneu	4.00	8.50	16.00

ENSALADAS

Lechuga, pollo escabechado, manzana, foie y vinagreta de avellanas	13.50
Tomate aliñado, burrata y anchoas de costera	13.50
Ensalada sidrería (lechuga, atún, huevo duro, tomate y cebolla roja)	9.00

FRITOS

	<i>Media</i>	<i>Entera</i>
Croquetas caseras de jamón ibérico	6.00	11.00
Croquetas caseras de Cabrales	6.00	11.00
Dúo de croquetas	6.00	11.00
Rabas de calamar	9.00	16.00
Fritos de pixín (rape)	10.50	17.50
Langostinos crujientes envueltos en panko	9.00	16.00

GUISOS

	<i>Media</i>	<i>Entera</i>
Fabada asturiana	8.00	14.00
Verdinas guisadas con almejas y caldo de bogavante	10.00	16.50
Arroz meloso de bogavante	18.00	

CACHOPOS

Ternera asturiana, jamón ibérico y queso Tres Oscos

13.50

21.50

Ternera asturiana, cecina de vaca y queso ahumado

13.50

21.50

PESCADOS

Medallones de rape a la plancha, cigalas, y salsa de bogavante 18.50

Bocaditos de merluza a la romana 16.00

Chipirones de potera en su tinta con arroz blanco 17.50

Albóndigas de bacalao y gambas con almejas en salsa verde 17.90

Calamar braseado con refrito y arroz de plancton 18.50

MEDIANO

GRANDE

CARNES

Steak tartar 18.00

Escalope de ternera 12.50

Solomillo de vacuno a la parrilla 21.00

Solomillo de vaca con foie y flambeado al pedro ximenez 23.50

Entrecot fileteado 20.00

Entrecot fileteado al cabrales 21.50

POSTRES

Arroz con leche, cremoso, templado y tostado 5.00

Tocinilo de cielo 4.50

Tarta de queso y salsa de frutos del bosque 5.50

Tarta templada de manzana con helado de vainilla y caramelo 6.50

Frixuelo relleno de crema de castañas y chocolate caliente 6.00

Tarta de limón tostada y desestructurada 6.50

Pastel fluido de chocolate negro con helado de chocolate blanco 6.00

Casadielles (hojaldre de avellanas y nueces) con helado de café 5.50

Crema de yogurt, helado de mango y chocolate 5.50

Sorbete de limón al cava 4.50

Helados 4.50

Vainilla Fresa

Turrón Limón

Chocolate Violeta

Café Frambuesa

Chocolate blanco Mango