

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 smanzana y tostadas	16.00
Tartar de salmón marinado, aguacate y alga wakame	14.50
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
Croquetas de fabada (4 unidades)	6.00
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
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	12.50
Tortilla de patata y huevos de aldea	10.00

**QUESOS
entera**

Queso Cabrales	7.50	14.00
Queso Gamoneu	8.50	16.00

media**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

	Media	Entera
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

	Media	Entera
Fabada asturiana	8.00	14.00
Verdinas con marisco y caldo de bogavante	10.00	16.50
Arroz meloso de bogavante	18.00	

GRANDE**CACHOPOS****MEDIANO**

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 con cigalas en 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

18.50

Calamar braseado con refrito y arroz de plancton

18.50

CARNES

Steak tartar

18.00

Escalope de ternera

12.50

Solomillo de vacuno a la parrilla

21.00

Entrecot fileteado

20.00

Dados de solomillo al cabrales

20.00

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

5.50

Helados 4.50

Vainilla

Fresa

Turrón

Limón

Chocolate

Violeta

Café

Frambuesa

Chocolate blanco

Mango