

Tapeo

| | 1/2 RACIÓN | ENTERA |
|---|------------|--------|
| Paletilla de Ibérico | 9 € | 14 € |
| Cecina con aceite del Jerte | 8 € | 12 € |
| Plato de quesos asturianos con chutney de manzana y frutos secos | 9 € | 14 € |
| Queso de Cabrales | 4 € | 6 € |
| Sartén de patatas con huevos de corral y jamón ibérico | 8 € | 13 € |
| Calamares de potera fritos en aceite de oliva virgen extra | 9 € | 14 € |
| Croquetas melosas de jamón | 8 € | 12 € |
| Montado de patatas panadera con picadillo y gratinado con Queso Ahumado de Pría | | 12 € |
| Chorizos caseros a la sidra | 6 € | 9 € |

Entradas

| | |
|---|------|
| Nuestra Fabada Asturiana con su compango casero | 14 € |
| Langostinos crujientes con guacamole y Tamarindo | 16 € |
| Setas silvestres a la crema | 12 € |
| Ensalada de tomates, queso de cabra y albahaca | 12 € |
| Ensalada mixta mar y tierra | 7 € |
| Ensalada de paletilla, queso fresco y vinagreta de frutos secos | 15 € |
| Guiso meloso de callos de bacalao | 13 € |
| Salteado de verduras naturales con tapenade de pimientos | 14 € |

Carnes

| | 1/2 RACIÓN | ENTERA |
|--|------------|--------|
| Super Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón serrano y queso con patatas y pimientos fritos | | 18 € |
| Entrecot de vaca asturiana a la plancha con champiñones y crema de patatas | | 22 € |
| Lomo de ciervo con setas silvestres y tirabeques | | 17 € |
| Solomillo de ternera con foie de pato y cebolleta tierna | | 23 € |
| Secreto extra de ibérico con paleta, torta del casar y cebollitas cremosas | | 16 € |
| Salteado de tiras de ternera al ajillo con pimientos y patatas | 10 € | 16 € |

SERVICIO DE PAN 1,50€

Pescados

| | |
|--|------|
| Yakisoba de Calamar de potera con verduras saltaeadas | 15 € |
| Merluza de pincho con guiso de centollo del Cantábrico | 18 € |
| Lomos de raya con manitas de cerdo y setas silvestres | 16 € |

Consulte los pescados y mariscos especiales de temporada en nuestra hoja de sugerencias.

IVA INCLUIDO

Slow Food ^{menú}

Setas silvestres a la crema

Merluza de Pincho
con guiso de centollo

Entrecot de vaca asturiana a la plancha con
champiñones y crema de patata

Crema de yogurt con mousse de queso,
frambuesas y crujiente de galleta

26 €

(Bodega no incluida)



Postres

Arroz con leche cremoso requemado 5 €

Torrija caramelizada con helado
y sopita de manzana 6 €

Cremoso de yogurt con mousse de
queso, frambuesas y crujiente de galleta 6 €

Coulant de chocolate caliente
con sorbete de coco 7 €
Tiempo de horneado: 15 min.

Pastel fluído de avellanas
con sorbete de menta 7 €
Tiempo de horneado: 15 min.

Hojaldre de mazana con helado de
vainilla de Tahití 7 €
Tiempo de horneado: 15 min.

Helados artesanales 5 €
(Chocolate, Turrón de Xixona, Vainilla, fresa y yogurt con frambuesas)

Sorbetes artesanales 5 €
(Menta, frambuesa y manzana)