

Restaurante

Para comenzar

Anchoa, maíz, arbequina y queso azul de Rey Silo	24.00 €
Verduras escalibadas a la llama, hierbas salinas, ahumados y almendras fritas	19.00 €
Tomate aliñado, bocartes marinados, tapenade y alguna cosa más...	19.00 €
Terrina de pato hecha en sartén, praliné, polvo de nueces y manzana estofada	21.00 €
La fabada del oriente con pantruque (consultar)	17.50 €

Desde el mar

Pulpo confitado y rustido, crema de aceituna escabechada y arroz ibérico	26.00 €
Guiso de calamar (potera) en su tinta y texturas de patata	25.00 €
Kokotxas de bacalao benedictine, tortilla (versión) y ajos tiernos	26.00 €
Lomo de bonito glaseado, verduras agridulces y avellanas	24.00 €
Versión de un caldero murciano, arroz meloso de pescado de roca (2 raciones)	34.00 €

La carne

Callos asturianos con patatinos	16.00 €
Filete de pato a la brasa, tubérculos y cítricos	24.00 €
Pollo de corral (pitu caleya), tradición	28.00 €
Punta de lomo bajo seleccionado a la brasa (500 gr) y pimientos escalibados	35.00 €

Dulces tentaciones

Arroz con leche requemado	7.50 €
Pastel de chocolate caliente con frutos rojos	8.00 €
Tarta de limón y yuzu con merengue tostado	8.00 €
Helados artesanos (consultar sabores)	7.50 €
Selección de quesos del Rey Silo con nueces y dulce de manzana	18.00 €

Selección de pan hecho en casa y mantequilla especiada	2.50 €
--	--------