

## Restaurante

---

### Clásicos para compartir

Jamón ibérico (100 gr) y emulsión de tomate	17.00 €
Anchoas (8 unidades), mantequilla artesana y pan rustido	26.00 €
Croquetas de jamón (10 unidades)	14.00 €
Selección de quesos Rey Silo con nueces y dulce de manzana (opción postre)	18.00 €
Tomate seleccionado con bocartes marinados (consultar)	21.00 €

### Para comenzar

Terrina de pato, pisto agridulce de higos, avellanas y encurtidos	21.00 €
Verduras escalibadas a la llama, hierbas salinas, ahumados y almendras fritas	21.00 €
Berenjena a la royal, crema ahumada de frijoles, sésamo y lináceas	21.00 €
Alubias frescas de Hontoria con pato (cassoulet) y setas de temporada	18.00 €

### Desde el mar

Calamar de potera en su tinta	28.00 €
Tortilla de kokochas de bacalao, duxelle de portobello, ajetes y romesco	27.00 €
Carbonara de calamar, bizcocho de salazones y torreznos	29.00 €
Guiso de pulpo en tinta, humus, migas de matanza y patata pisada seca	29.00 €
Consulte el pescado del día y nuestro arroz	s/m

### La carne más tradicional

Callos asturianos con patatinos (las tres pes)	16.00 €
Pitu caleya guisado	28.00 €
Punta de lomo bajo seleccionado a la brasa (500 gr) y pimientos escalibados	38.00 €
Papada ibérica, huevo de corral y el caldo del pote	28.00 €
Costilla de buey, escabeche de tubérculos y cebolla dulce	28.00 €

### 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 pan hecho en casa y mantequilla especiada	2.50 €
--	--------

