

Para compartir

Jamón ibérico a cuchillo, tomate aliñado y AOVE	28.00 €
Anchoas (8 und), sobre una coca de mantequilla de hongos, avellana y café.....	28.00 €
Croquetas de jamón (10 und)	16.00 €
Paté en croûte, salsa gribiche y encurtidos.....	28.00 €
Estofado de setas de temporada, huevo pochado, tocineta y emulsión de caldo de ave..	35.00 €
Pisto agrídulce de verduras, albahaca, piñones y ahumados	30.00 €
Puerros tiernos confitados, su emulsión, cocochas de bacalao y sarmientos	30.00 €
Pulpo braseado sobre crema montada de legumbres y aceitunas en texturas	35.00 €

Pescados

Calamar de anzuelo en tinta, patata pisada con yema, ajo tostado y perlas de perejil	35.00 €
Bacalao desalado en casa, pimientos confitados, tapenade y anchoas.....	35.00 €
Cocochas de merluza con almejas en salsa verde	40.00 €
Fritura de salmonete de roca y picada de sus interiores a modo de menestra.....	30.00 €
Arroz negro en paella con gamba de Palamós 2 raciones.....	58.00 €
Pescado de día de la Lonja de Llanes (consultar)	S/M

Carnes

Callos a la asturiana (las tres P) con huevo frito y patatinos	25.00 €
Papada de bellota en dos cocciones, socarrat de algas, cigala y setas.....	35.00 €
Pitu de caleya con pimientos asados a la llama sobre capas de patatas	30.00 €
Carrillera de vacuno mayor, tubérculos jóvenes salteados	30.00 €
Paletilla de cabrito lechal al horno, cogollo marinado y crema de patata asada	35.00 €

Postres

Arroz con leche requemado	8.00 €
Versión Irish coffee.....	8.50 €
Suflé de chocolate con helado de mantecado.....	9.00 €
Tarta de limón y yuzu con merengue tostado.....	9.00 €
Helados artesanos (consultar sabores).....	7.50 €
Pan hecho en casa.....	3.50 €

