

ENTRANTES

CROQUETAS

15€

Compango con mahonesa de pimentón de la vera y crujiente de jamón



FLORES DE ALCACHOFA

14€

Crema de manzana y foie (2 UDS)



FLORES DE ALCACHOFA VEGANAS

12€

Crema de manzana y tofu marinado (2 UDS)



CEBOLLA RELLENA

14€

Ternera en su jugo con foie y crujiente de cecina



TORTOS

18€

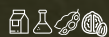
Picadillo casero y huevo de codorniz trufado



ENSALADA DE TOMATE

20€

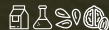
Tomate confitado con lascas de queso vidiago y jamón ibérico



ENSALADA DE BURRATA

20€

Burrata ahumada con pesto de albahaca, cherrys y mermelada de frutos rojos



ENSALADA DE SALMÓN

22€

Salmón marinado con mermelada de mango y cebolla



NUESTRO SALMOREJO

16€

Fruta de la pasión y guarnición de fruta de temporada



SELECCIÓN DE QUESOS

22€

Pan tostado y mermeladas artesanas de frutos rojos e higos



QUESO CABRALES

18€

Vega Tordin (Leche cruda)



PRINCIPALES

ARROZ MELOSO

Pitu de caleya

24€

FABADA ASTURIANA IGP

Compango casero

20€

CALLOS CASEROS

Vacuno mayor, patatas fritas



20€

HAMBURGUESA VEGANA

Pan rústico con chutney de cebolla y mango, guacamole y patatas



19€

NUESTRAS CARNES

CACHOPO DE TERNERA IGP

Jamón y queso de Oscos



27€

CACHOPO DE TERNERA IGP

Cecina y crema de queso Cabrales



29€

ENTRECOT

Patatas mini salteadas en ajo y romero (400 grs)

31€

PIERNA DE LECHAL A BAJA TEMPERATURA

Lacada en su demi-glace sobre parmentier de patata y manzana trufada



34€

COSTILLA BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA

En su jugo con crema de apionabo y calabaza



34€

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ASTURIANA

Con almejas

1 3 12 14



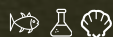
25€

NUESTRO MAR

LUBINA EN SALSA DE ALBARIÑO

29€

Con almejas y pak choi



LOMO DE CORVINA NACARADO AL VAPOR

28€

Sobre velouté de langostinos y bimi al dente



BACALAO CONFITADO

28€

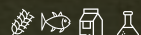
Sobre tinta de chipirones



PULPO CRUJIENTE

26€

Con aceite de oliva en polvo y patata revolcona

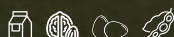


NUESTROS POSTRES

BROWNIE DE CARAMELO SALADO

7€

Brownie artesano con salsa de caramelo salado



ARROZ CON LECHE CASERO

8€



CRUMBLE DE MANZANA ARTESANO

9€

Con helado de vainilla de Madagascar



CANNOLI SICILIANO

8€

Relleno de requesón con miel de Ibias y polvo de canela



TARTA DE QUESO

8€

Con mermelada artesanal de frutos rojos



HELADO ARTESANO DIEGO VERDÚ

4,5€

Turrón, chocolate, vainilla, frambuesa, pistacho

Diego Verdú. Tradición asturiana desde 1878, establecimiento emblemático de Oviedo por sus famosos turrones, helados y dulces


GLUTEN 1
F. CÁSCARA 8


CRUSTÁCEOS 2
APIO 9


HUEVOS 3
MOSTAZA 10


PESCADO 4
SÉSAMO 11


CACAHUETE 5
AZUFRE/SULFITOS 12


SOJA 6
ALTRAMUCES 13


LÁCTEOS 7
MOLUSCOS 14

