



Para picar:

- Chorizo a la sidra 9,50
- Calamares de potera frescos fritos 13/20,50
- Croquetas caseras 8/12
- Tortos de maíz con:
 - o calamares fritos y mayonesa de su tinta 18,00
 - o picadillo 16,50
 - o rabo guisado, mayonesa de cilantro, aguacate y cebolla encurtida 18,00

- Tabla de quesos asturianos (vidiago, afuega l'pitu, casín, ahumado de pría y Cabrales) 12/19
- Tortilla de bacalao como la de amatxu 17,50
- Gambitas rojas al ajillo 27
- Alcachofas confitadas, velouté de ibéricos y foie ... 18,50
- Kausa limeña con steak tartar de vaca asturiana 18,50
- Anchoas del cantábrico XXL 32

Nuestras ensaladas:

- Tartar de remolacha, pistacho, frambuesas y crema de yogurt 13,50
- Manzana, quesos asturianos, avellana y vinagreta de naranja 17
- Troncos de bonito de norte, pimientos asados, aguacate, perlas de queso de cabra y cebolleta con vinagreta de frutos rojos 19,50
- Tomates variados, fresa y pepino encurtidos y granizado de hierbas 15,50

Nuestros guisos:

- Nuestra Fabada Asturiana y su compangu.....12/18
- Cabritu con patatinas 24

Pescados:

- Albóndigas de merluza y gambón en salsa con patatinas 19,50
- Lomo alto de bacalao confitado con patata panadera 24,50
- Tartar de salmón, teriyaki, mango y aguacate.....18
- Pulpo con espárragos trigueros, langostinos y crema de patata al pimentón 28,50

Carnes:

- Lomo bajo de vaca madurado 30 días 25
- Secreto de cerdo ibérico con boniato 14/24

Cachopos

- Cecina y queso Cabrales 30
- Bacon, queso Vidiago y cebolla caramelizada 28,50
- Salchichón ibérico de bellota y queso de oveja trufado ... 34
- Sobrasada y Afuega l'pitu blanco 29,50
- Jamón ibérico y queso Idiazabal 34
- Jamón ibérico, queso Idiazabal y foie (finalista concurso internacional mejor cachopo del mundo 2025) 38

Servicio de pan 2,00€/persona Extra salsa cabrales 2€

