

ENTRANTES

PAPAS “ARRUGÁS” con mayo anticuchera		10
CROQUETAS CASERAS 6 ud de jamón 100 % ibérico de bellota de morcilla, manzana verde y cebolla caramelizada		15
HUEVOS ROTOS DE CORRAL con morcilla asturiana		14
con jamón ibérico		15
con foie y trufa		16
PIPARRAS EN TEMPURA con escamas de sal		10
ZAMBURIÑAS FLAMEADAS 2 ud con muselina de maracuyá - sésamo y quinoa pop		10
GAMBONES A LA GABARDINA 4 ud con salsa acevichada		14
RABAS DEL CANTÁBRICO con alioli de piparras	media 9	16
TORREZNOS ELABORADOS A BAJA TEMPERATURA sobre patatas revolconas	media 10	18
SASHIMI DE VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA con ensalada de wakame	media 13	25
TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA perlas de vinagre balsámico y tostas de pan de algas	media 13	25
ANCHOAS DE SANTOÑA 8 ud con tomate rallado y pan cristal		22
JAMÓN 100 % IBÉRICO DE BELLOTA 100 gr con tomate rallado y pan cristal	media 14	26
CURADO DE WAGYU 100 gr con tomate rallado y pan cristal	media 15	28
Servicio de pan		1,5

DE LA TIERRA

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE 2 ud	9
con escamas de sal negra	
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA	12
cebolla dulce, piparras y hojas de hierbabuena	
BOLETUS CONFITADOS CON AJETES	15
huevo de codorniz y crujiente de ibéricos	
ENSALADILLA RUSA “A NUESTRA MANERA”	media 10 16
con gambitas cristal	
BURRATA AHUMADA	16
rúcula y emulsión de tomate y albahaca	

DEL MAR

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	22
un toque de fino de Jerez y tierra negra	
FIDEUÁ MARINERA	22
con alioli de piparras	
CEVICHE DE LUBINA DE ESTERO	24
ají limo ahumado y nidos de plátano verde	
PULPO A LA PARRILLA	24
con crema de choclo	
VERDINAS ASTURIANAS	26
guisadas con carabineros	
BACALAO DE ANZUELO CONFITADO	27
salsa pepitoria y crujiente de pan de algas	

CARNES

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA	24
mantequilla de demiglacé y tostas de pan croissant	
ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA	24
puré de castañas y reducción de vermut	
CARRILLERA IBÉRICA AL CHOCOLATE	24
con crema de zanahoria y jengibre	
CACHOPO DE TERNERA ASTURIANA	26
confitura de pimiento morrón y patatas fritas	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA	26
confitura de pimiento morrón y patatas fritas	28
foie y compota de manzana verde	
CHULETÓN DE VACA MADURADA ± 1 kg	58
confitura de pimiento morrón y patatas fritas	

POSTRES

CHEESECAKE EN COPA con frutos del bosque	7
COULANT DE CHOCOLATE con helado	7
TATIN DE MANZANA con helado de canela	8
TORRIJA DE PAN CROISSANT a la crema de orujo	8
HELADOS ARTESALANES por bola chocolate, vainilla, canela y crema de orujo	3
SORBETES con o sin alcohol hierbabuena, lima o mojito	6
COPA DE VINO DULCE Gatopardo 2022	4