



CARTA DE RESTAURANTE

Entrantes

Anchoas artesanas del cantábrico y ahumado de pría 18€  

Croquetas de jamón ibérico 12€   

Ensalada de tomates ecológicos , requesón especiado y brotes tiernos 16€  

Calamares frescos con mayonesa de ajos asados 18€   


Jamón ibérico y su pan tumaca 24€ 

Tabla de quesos asturianos, manzana, dulce y frutos secos 17€  

Nuestra ensalada César, de cogollos de Tudela a la plancha 13€   

Mar, montaña y tradición

Canelones de pitu, crema de parmesano y maíz frito 16€    

Costillar de cerdo Duroc a baja temperatura, patata rustica y salsa de
tomates asados 18€ 

Cebollas rellenas de bonito del norte 15€ 

Pescado de la rula al horno con patatas panaderas y su sofrito 22€ 

Corte de ternera asturiana I.G.P. y parmentier roja 19€

Arroces de Asturias

Nuestro arroz del "senyoret" elaborado con pescados y mariscos del cantábrico

y emulsión de azafrán 22€  

Arroz tradicional de pitu caleya 19€ 

Arroz negro meloso de sepia y suave ali-oli 21€  

Arroz de panceta astur y shiitake de cultivo asturiano 23€

Nuestra repostería

Tarta de queso y sus frutos rojos 6€  

Arroz con leche requemado 6€ 

Tarta cremosa de dulce de leche 6€  

Fruta de temporada osmotizada y su granizado 5€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES