

Tapeo

	1/2 RACIÓN	ENTERA
Paletilla de Ibérico	9 €	14 €
Cecina con aceite del Jerte	8 €	12 €
Plato de quesos asturianos con dulce de membrillo y frutos secos	9 €	14 €
Calamares de potera fritos en aceite de oliva virgen extra	9 €	14 €
Croquetas melosas de jamón	8 €	12 €
Chorizos caseros a la sidra	6 €	9 €
Salteado de tiras de ternera al ajillo con pimientos y patatas fritas	10 €	16 €
Super Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón serrano y queso con patatas y pimientos fritos		19 €

Entradas

Ensalada de queso de cabra con escarola, mango, tomate y vinagreta de fresas	8 €
Ensalada de bacalao ahumado, naranja, canónigos y pistachos	15 €
Tartar de bonito con salmorejo y cebolleta	13 €
Ravioli de trufa negra con crema de foie y salmón ahumado	16 €
Langostinos crujientes con guacamole y tamarindo	16 €
Pulpo de pedreru frito con crema de aguacate cítrica, tomate y albahaca	19 €
Nuestra fabada con fabes de la Granja y compango casero	14 €
Wok de verduras de temporada salteadas	13 €

Carnes

Meloso de ternera con puré de patatas y cebolleta tierna	18 €
Entrecot de vaca con patatas y pimientos del piquillo	23 €
Solomillo de ternera al foie y jugo de Pedro Ximénez	24 €
Presa de cerdo ibérico con crema de calabaza, naranja y ragout de setas	16 €

Pescados

Lomo de rodaballo con arroz y jugo de llampares	19,50 €
Merluza de anzuelo con vieira y setas silvestres a la crema	20 €
Lomo de bonito con yakisoba de verduras	15 €

Consulte los pescados y mariscos especiales de temporada en nuestra hoja de sugerencias.

Postres

Arroz con leche cremoso requemado 5 €

Cremoso de chocolate blanco con
mousse y helado de vainilla de Tahití 6 €

Hojaldre caramelizado con mousse y
helado de turrón 7 €

Coulant de chocolate caliente 7 €
con sorbete de coco
Tiempo de horneado: 15 min.

Pastel fluído de avellanas 7 €
con sorbete de menta
Tiempo de horneado: 15 min.

Hojaldre de mazana con helado de nata 7 €
Tiempo de horneado: 15 min.

Helados artesanales 5 €
*(Chocolate, Turrón de Xixona, Vainilla, fresa y yogurt con
frambuesas)*

Sorbetes artesanales 5 €
(Menta, frambuesa y manzana)



Slow Food ^{menú}

Tartar de Bonito con salmorejo y cebolleta

Merluza de anzuelo
con vieira y setas silvestres a la crema

Meloso de Ternera
con puré de patatas y cebolleta tierna

Hojaldre caramelizado
con mousse y helado de turrón

26 €

(Bodega no incluida)