

Tapeo

	1/2 RACIÓN	ENTERA
 Focaccia de Tinta de Calamar con chipirones fritos, mayonesa japonesa y lima		8,00€
Nuestra versión de Patatas bravas patatinas con salsa brava y ali-oli		5,00€
 Tostas de tomate con mozzarella y anchoas	8,00€	12,00€
Callos melosos con patatín relleno de morros y parmesano		11,00€
 Fish & Chips fritos de pescado del día con patata en gajos	9,00€	14,00€
 Croquetas melosas de Jamón	8,00€	12,00€
Sartén de patatas con huevos camperos patatas con huevos camperos fritos y paleta ibérica		12,00€
 Calamares de potera fritos con ali-oli de tinta de calamar	10,00€	15,00€
Tortinos de emberzau fritos con compota de tomate y manzana		9,00€
Caña de Lomo Joselito	10,00€	15,00€
Cecina con aceite de oliva virgen y asadillo de pimientos	8,00€	12,00€
Plato de Quesos Asturianos con dulce de membrillo y frutos secos	9,00€	14,00€
Chorizos a la sidra	6,00€	9,00€

Carnes

Costilla de Cerdo	13,00€
 Cachopo de Ternera XL con patatas y pimientos	19,00€
Lomo de Jabalí con ragout de setas de temporada	15,00€
Solomillo de Ternera con foie asado y verduras	24,00€
Entrecot de Ternera con pimientos y setas	23,00€

Entradas

Raviolis de Maíz rellenos de Pitu de Caleyá con salteado de setas silvestres a la crema	11,00€
 Raviolis de trufa negra con crema de foie y salmón ahumado	16,00€
Ensalada de tres lechugas con ventresca de Bonito espárragos, tomate Cherry, cebollita y aceitunas Kalamata	9,00€
Verduras de temporada salteadas en wok con aceite de pistacho	13,00€
Langostinos con Guacamole	16,00€

De Cuchara

Nuestra Fabada con Fabes de la Granja con compango casero	14,00€
Sopa de Pescados del Cantábrico 	10,00€

Pescados

Tacos de Bacalao curado con kokotxas encebollado y pil-bil	18,00€
Lomos de Merluza con guiso de pulpo de pedreru verduras y mango	20,00€

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

Postres

Arroz con leche caramelizado 5€

Coulant de chocolate con sorbete de coco 7€
tiempo de horneado 15 minutos 

Hojaldre de manzana con helado de vainilla 7€
tiempo de horneado 15 minutos 

Pastel fluido de avellanas con sorbete de menta 7€
tiempo de horneado 15 minutos 

Tarta de Limón y merengue  5€

Helados artesanales 5€

Mouse de plátano con crujiente y sorbete de mango 5€



Menú de la Reconquista

Plato de Quesos Asturianos
con dulce de membrillo y frutos secos

Lomo de Merluza
con guiso de pulpo de pedreru

Entrecot de Ternera
con pimientos y setas

Arroz con leche caramelizado

Sidra D.O.P. Ramos del Valle y Agua

precio por persona 35€

