

PARA COMENZAR

Jamón Joselito con pan tumaca.....	25,00 €	●
Cecina de León con aceite de oliva y virutas de parmesano.....	12,00 €	●● *
Crema fina de andaricas con sus crujientes.....	12,00 €	●●●●● *
Salteado de verduras de temporada con virutas de jamón.....	13,00 €	●
Croquetas cremosas de jamón ibérico.....	12,00 €	●●● *
Rabas de calamar fresco con ali oli suave.....	16,00 €	●●●●
Zamburiñas grill con su aceite de ajo, perejil y lima.....	18,00 €	●●
Fideua de marisco con su crema de alioli.....	14,00 €	●●●●● *
Tabla de quesos asturianos con sus contrastes.....	14,00 €	●●

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada As de Picas.....	12,00 €	●● *
Ensalada fresca de salmón con aguacate y salsa tártara.....	13,00 €	●●●●●
Carpaccio de tomate azul con ventresca de bonito y cebolleta tierna.....	15,00 €	●●
Espárragos frescos con vinagreta de berberechos y cebollino.....	13,00 €	●

LOS PLATOS DE LA TIERRA QUE NO PUEDEN FALTAR

Nuestra fabada asturiana con selección de compango.....	15,00 €	●
Verdinas a la marinera con almejas y langostinos.....	14,00 €	●●●
Lomo de merluza a la sidra al estilo tradicional con patata panadera.....	21,00 €	●●●●

I.V.A. incluido en los precios |* (Selección de entrantes de nuestra carta)

NUESTROS ARROCES (POR ENCARGO) MÍNIMO 2 PERSONAS

Arroz con bogavante.....	26,00 €	● ● ● ●
Arroz con pitu de caleya	18,00 €	● ● ● ●
Arroz con marisco	20,00 €	● ● ● ●

PRODUCTO NOBLE DE NUESTRO MAR

Lomo de bacalao al horno con pisto cocinado a fuego lento	21,00 €	● ●
Rapito asado con su ajada y cama de patata	24,00 €	●
Lenguado relleno de marisco en salsa de oricios	23,00 €	● ● ● ● ● ● ● ●

CARNES CON PERSONALIDAD

Entrecot de ternera asturiana I.G.P. al vino tinto con pastel de patata y bacón	21,00 €	● ●
Solomillo de ternera asturiana I.G.P. al foie con salsa demi glace	24,00 €	● ● ● ●
Carrilleras de cerdo ibérico con parmentier de patata	18,00 €	● ● ● ● ● ●
Confit de pato con manzana y reducción de PX.....	18,00 €	● ● ● ● ● ●

I.V.A. incluido en los precios