



“Las mejores experiencias
se viven debajo de una palmera”

Para abrir boca

Jamón ibérico de bellota (100gr)	24,00€
Fritada de alcachofa con mahonesa trufada y papada ibérica	18,50€
Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava	15,00€
Bocado del norte (pan de brioche tostado con Anchoa de Santoña 00 sobre mantequilla asturiana ahumada)	4,00€/ud
Croquetas del indiano de jamón o queso La Peral (6 uds)	12,00€
Rabas del Cantábrico	20,00€
Brochetas de langostinos crujientes y cremoso de parmesano (6 uds)	16,50€
Tostón de plátano verde con cochinita pibil sobre guacamole y toque de mole poblano (4 uds)	16,00€
Volandeiras a la plancha con su ajada (6 uds)	19,00€

Entrantes

Ensalada de bacalao confitado sobre tartar de aguacate, tomate y papaya	16,00€
Ensalada de papada ibérica y langostinos con vinagreta de kimchi	15,00€
Ensaladilla rusa de langostinos, mayonesa ligera de piparras y huevas de trucha	13,00€
Tomate asturiano con ventresca del Cantábrico	15,00€
Pulled pork en pan brioche con mayonesa de cilantro y crujiente de yuca	17,00€
Crema de calabaza y castañas a la esencia de azafrán	14,50€
Setas silvestres de temporada, huevo poché y láminas de trufa	26,00€

El gusto por la carne

Lingote de cordero lechal deshuesado, cremoso y micro ensalada	19,00€
Solomillo de ternera con boletus y medallón de foie a la reducción de Pedro Ximenez	27,00€
Steak tartar de solomillo de vaca (opción ahumado)	25,00€
Lomo de venado con puré de castaña, nabo y zanahoria a la esencia de regaliz	22,00€
Presal ibérica con patata revolcona sobre salsa de maíz frito	21,00€

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal



El sabor del mar

Bacalao confitado a 53º con sus callos a la vizcaína	21,00€
Taco de rape asado sobre parmentier de patata trufada y velo de panceta ibérica	24,00€
Rubiel sobre arroz negro de calamar	20,00€

Desde el corazón de Asturias

Fabada asturiana y su compango	20,00€
Cachopo de ternera asturiana con patatas fritas	23,50€
Arroz meloso de rape y zamburiñas en salsa caldereta	19,00€
Canelón de pitu de Caleyá con chutney de tomate y bechamel trufada	18,50€
Cebollas rellenas de carrillera de ternera al vino tinto	18,00€

Un dulce recuerdo

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa	6,50€
Nuestra tarta de queso Afuega´l Pitu	7,00€
“La Torrija” de pan brioche con helado de turrón	6,00€
La Palmera, isla de cookies con mousse de chocolate negro, galleta de palmera y helado de mango	7,00€
Arroz con leche al estilo asturiano	6,00€
Tarta de la abuela a nuestra manera con helado de galleta	6,50€

Como postre, como entrante o como acompañante.

Es un placer disfrutar el sabor de Asturias en cualquier ocasión. Nuestros quesos más especiales te están esperando...

ipasa página y descúbrelos!

El servicio de pan tiene un coste de 1,80€/comensal.
Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal

Saben a beso

nuestros exquisitos quesos

Vidiago

Leche pasteurizada de vaca
3 meses curación. Lugar de elaboración: Vidiago.

8,00€

Ahumado de Pría

Leche pasteurizada de vaca y oveja
La curación se hace al gusto.
Lugar de elaboración: Pría.

8,00€

Peñamellera

Leche pasteurizada de vaca
Curación a partir de 15 días. Lugar de elaboración: Peñamellera Alta.

8,00€

Cabrales

Leche cruda de vaca, cabra y oveja
Curación 3 a 6 meses. Lugar de elaboración: Tielve.

9,00€

Gamonéu del Valle

Leche cruda de vaca y cabra
Maduración a partir de 1 mes. Queso artesano.
Lugar de elaboración: Cangas de Onís.

9,00€

Varé

Leche pasteurizada de vaca
Maduración 1 mes. Queso artesano. Lugar de elaboración: Varé, Siero.

9,00€

Afuega'l Pitu rojo

Leche pasteurizada de vaca
Menos de 30 días de maduración. Lugar de elaboración: Grao.

9,00€

De los Beyos

Leche pasteurizada de vaca
Maduración 3 meses. Lugar de elaboración: Ponga y Amieva.

8,00€

La Peral

Leche de vaca pasteurizada
Maduración 5 meses. Lugar de elaboración: Illas.

8,00€

Tabla de 4 quesos

15,00€

Tabla de 6 quesos

18,00€

Tabla de 8 quesos

20,00€

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal