



“Las mejores experiencias
se viven debajo de una palmera”

Firmas de la casa

Tuétano Volcánico

Nuestro steak tartar, enriquecido al momento con la esencia asada del tuétano. Una fusión de texturas pensada para mezclar y untar. 24

Brioche de Rabas (con pipeta)

Bocadillo tierno de calamares fritos, con un toque de salsa y una pipeta cítrica para inyectar sabor. 19

Para abrir boca

Jamón Ibérico de Bellota (100 g)

Corte fino a cuchillo, acompañado de pan de cristal. 24

Fritada de Alcachofa

Corazones de alcachofa fritos, con láminas de papada ibérica y mahonesa de trufa. 19

Pastel de Puerros y Gambas

Suave pastel de verduras y marisco, con ligera salsa holandesa gratinada al cava. 15

Brochetas crujientes de Langostino (6 uds.)

Langostinos crujientes acompañados de una suave crema de parmesano para salsear al gusto. 17

Croquetas del Indiano (6 uds.)

Creemosas y crujientes, a elegir entre jamón ibérico o queso azul La Peral. 14

Pimientos de Padrón

Unos pican, otros no... todos terminados con sal en escamas y parmesano rallado. 12

Volandeiras

Marcadas a la plancha y acompañadas de su ajada. 19

Bocado del Norte (unidad)

Pan brioche tostado con anchoa 00 sobre mantequilla asturiana ahumada. 5

Entrantes

Ensalada de Bacalao Confitado

Láminas de bacalao confitado sobre tartar fresco de aguacate, tomate y papaya. 17

Tomate Asturiano

Selección de tomate de la huerta con lomos de ventresca de bonito del Cantábrico. 16

Ajoblanco de Sidra y Manzana

Sopa fría de almendras con toque asturiano de sidra y dados de manzana ácida. 15

Ensaladilla de Langostinos

Nuestra versión con mayonesa ligera de piparras y el toque salino de huevas de trucha. 13

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal.
Precios en € (IVA incluido)

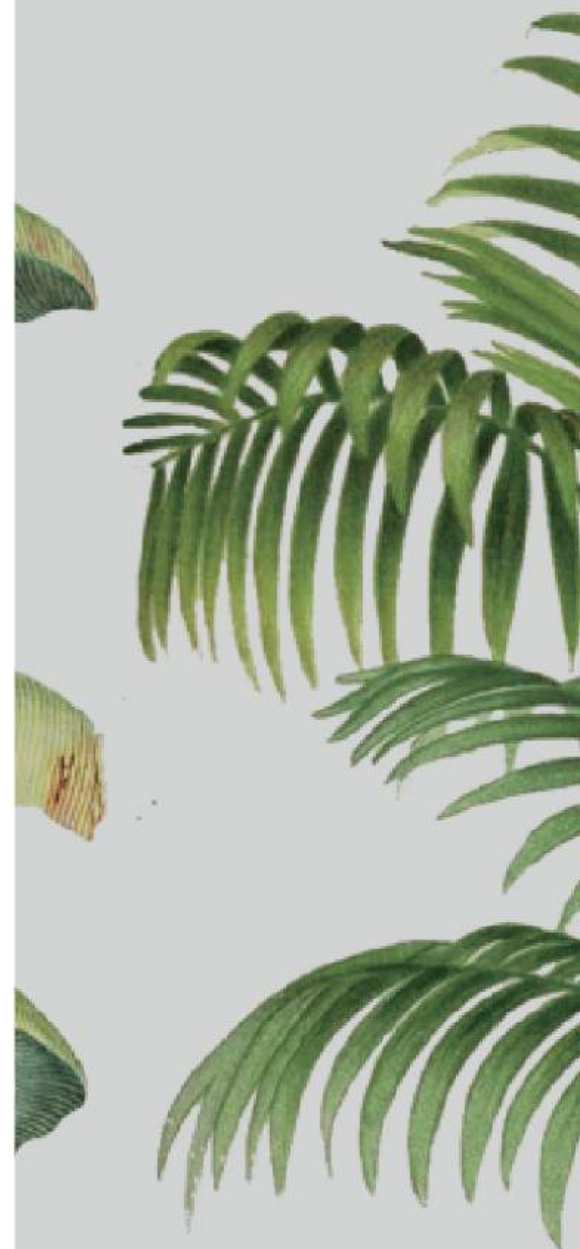


Fig.7 Stamen of *Zamia muricata*



Fig 10

Fig.9 Carpel of same bearing 2 Ovules





El gusto por la carne

Solomillo de Ternera

Medallón con boletus salteados, crujiente de batata, foie a la plancha y reducción de Pedro Ximénez. 27

Presa ibérica

Corte noble a la parrilla con pastel de patata y bacon, terminada con salsa de maíz frito. 21

Carrillera de Ternera al Vino Tinto

Guisada lentamente hasta deshacerse, servida con cremoso de boniato y chips de yuca. 20

Lingote de Cordero Lechal

Deshuesado y prensado, muy tierno, acompañado de puré cremoso y microensalada. 19

El sabor del mar

Taco de Rape Negro Asado

Lomo limpio sobre parmentier de patata trufada y velo de panceta ibérica. 24

Bacalao 53º a la Vizcaína

Bacalao en su punto exacto de cocción y jugosidad, fundido con la clásica salsa vizcaína. 21

Rollo de Bonito “Estilo Abuela” (en temporada)

Guiso clásico de bonito del norte, siguiendo la receta tradicional de la casa. 20

Desde el corazón de Asturias

Cachopo de Ternera Asturiana

Ternera y jamón abrazando un corazón de queso fundente que se desborda al primer corte. Empanado fino y extra crujiente con patatas. 24

Fabada Asturiana

La receta tradicional de la abuela con su compango (chorizo, morcilla y panceta). 21

Arroz Meloso de Rape y Zamburiñas

Arroz de grano largo en su punto cocinado en salsa de caldereta marinera. 20

Canelón de Pitu de Caleyá

Relleno de pollo de corral guisado, chutney de tomate y bechamel aromatizada con trufa. 18

Cebollas Rellenas

Rellenas de carrillera de ternera al vino tinto y guisadas lentamente. 18

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal.
Precios en € (IVA incluido)



Nuestros quesos

Tabla de Degustación

4 Variedades. 15

6 Variedades. 18

8 Variedades. 20

Selección de Quesos Asturianos (pieza)

Consulta disponibilidad. 8/9

Un dulce recuerdo

La Palmera

Isla de Cookies, mousse de chocolate negro y su helado. 7

Brioche Caramelizado

Acompañado de helado artesano de turrón. 7

Tarta de Queso Afuega'l Pitu

Cremosa, elaborada con el característico queso asturiano Afuega'l Pitu. 7

Corazón Fundente de Chocolate

Coulant caliente recién horneado, acompañado de helado de vainilla. 7

Milhojas de Queso y Chocolate Blanco

Capas crujientes con crema suave de queso y chocolate blanco, acompañado de helado de frambuesa. 7

Arroz con Leche Asturiano

Cremoso, con su característica costra de azúcar quemada. 7

El servicio de pan tiene un coste de 1,50/comensal.

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal.

Precios en € (IVA incluido)



Fig.7 Stamen of *Zamia muricata*



Fig.10

Fig.9 Carpel of same bearing 2 Ovules



RAV

a. mure

Alm