

Entrantes

Boquerones del Cantábrico	15€
Croquetas de "Ibérico Sánchez Romero"	10€
Ensalada de pulpo	18€
Foie en escabeche	18€
Manzana rellena de mi-cuit de pato (2unidades)	17€
Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero	21€
Sashimi Atún Rojo	18€
Gyozas de papada ibérica	15€
Ravioli de gamba y trufa	15€
Tosta boquerones y anchoas (2unidades)	14€

Platos de cuchara

Arroz meloso con langostinos (2 raciones)	44€
Arroz caldoso con bogavante (2 raciones)	52€
Arroz con pitu de caleya	17€
Arroz con pulpo y oricios (2 raciones)	42€
Patatas con langostinos V. Crespo	21€
Fabada Asturiana con su compango	15€

Los Pescados

Caldereta de Bogavante	32€
Bacalao tradicional parrilla	26€
Bacalao y Bogavante	24€
Cocochas de bacalao	24€
Lomo de Merluza y jugo de llampares	22€
Lubina salvaje a la espalda	26€
Rodaballo a la parrilla	28€

Las carnes

Entrecot de ternera parrilla	21€
Pitu caleya con patatinas	17€
Manitas de gochu tortillitas de camarón y gamba	16€
Lomo Rubia Gallega "Xantarte"	26€
Paletilla de lechal asada	22€
Carrillera ibérica y curry rojo	18€
Solomillo de ternera y boletos edulis	25€

MENU DEGUSTACIÓN

Tosta boquerones

Sashimi atún rojo

Foie escabeche

Ravioli de gamba

Merluza y llampares

Carrillera ibérica y curry rojo

Macarron y mascarpone

Tarta limón

47,00€ por persona (no incluye bebida)

(se sirve mesa completa. Hasta las 15,15 y las 23,00)

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO