

Entrantes

Buñuelos de bacalao	10€
Croquetas de "Ibérico Sánchez Romero"	10€
Cecina de Cebon	20€
Ensalada de pulpo	18€
Foie Escabeche	18€
Manzana rellena de mi-cuit de pato (2unidades)	17€
Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero	21€
Ravioli de foie	15€
Salpicón de bogavante	26€
Tosta boquerones y anchoas (2unidades)	14€

Platos de cuchara

Arroz con langostinos (2 raciones)	48€
Arroz caldoso con bogavante (2 raciones)	52€
Arroz con pitu de caleya	17€
Arroz con pulpo y oricios (2 raciones)	48€
Patatas con langostinos	22€
Fabada Asturiana con su compango	15€

MARISCO

Bugre parrilla 0.5g.	30€
Langosta 0.5g.	60€
Centollo Cantábrico	40€ Kilo

Los Pescados y Mariscos

Bacalao confitado y guiso de sus callos	24€
Calamares guisados en tinta	16€
Rollo de Merluza del cantábrico en pepitoria	20€
Rubiel Espalda	27€
Lubina salvaje a la espalda	26€
Rodaballo a la parrilla	28€

Las carnes

Lomo bajo Parrilla	24€
Albondigas de pitu caleya y trufa	16€
Carrillera ibérica y curry rojo	18€
Paletilla Lechal Asada	22€
Solomillo de buey y panceta ibérica	26€
Rabo de toro y foie	18€

MENU DEGUSTACIÓN

Tosta boquerones

Salpicón de bugre

Ravioli de foie

Arroz con pulpo y oricios

Rollo merluza Cantábrico

Rabo de toro y foie

Pastel avellana

Albahaca y cítricos

49,00€ por persona (no incluye bebida)

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

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO

Restaurante