



MENÚ GASTRONÓMICO

APERITIVOS

Sopa Bullabesa de pescados del cantábrico - 🐟🐟🐟

Arroz crujiente de marisco - 🦞🦞🦞🦞

Airbag de Gamoneu D.O. y dulce de manzana - 🍌🍌🍌

Ferrero Rocher de foie gras - 🍌🍌🍌

ENTRANTES

Ensalada de centollo con cama de algas wakame,
emulsión de manzana verde y toques marinos - 🦞🦞🦞🦞🦞🦞

Huevo de gallina a baja temperatura con manitas de cerdo y torreznos - 🍌🍌

Raviolis de colmenillas con jugo de pitu trufado - 🍌🍌🍌

PESCADO

Pescado de las rulas asturianas
con caldo corto de llampares y espumoso de sidra - 🐟🦞🦞🦞

CARNE

Costilla de ternera asturiana IGP laqueada al Kimchi y puré de boniato - 🍌🦞🦞🦞

POSTRES

Cremoso de limón, mousse de mandarina, crujiente de lima y helado de merengue - 🍌🍌🍌🍌

Torrija caramelizada Tella con espuma de arroz con leche y helado - 🍌🍌🍌

Café

72€ (I.V.A incluido)

Maridaje: + 26€ (I.V.A incluido)

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor consulte con nuestro personal





MENU GASTRONOMIQUE

MISE EN BOUCHE

Bouillabaisse de poisson de Cantabrie - 🐟👤👤👤

Riz croustillant aux fruits de mer - 🍤🐟👤👤

Coussinet de fromage AOP Gamoneu et pâte de fruits aux pommes - 🍏🍏👤

Ferrero Rocher de foie gras - 🍷👤👤

ENTRÉES

Salade d'araignée de mer sur un lit d'algues wakame,

émulsion de pommes vertes et zestes marins - 🍏🐟👤👤👤👤

Œuf de poule cuit à basse température accompagné de pieds de porc et de lard - 🍷👤

Ravioles de morilles et son jus de volaille à la truffe - 🍷👤👤

POISSON

Poisson de la criée voisine, court-bouillon de patelles et cidre mousseux - 🐟👤👤

VIANDE

Côte de bœuf IGP des Asturies laquée au kimchi

et accompagnée de purée de patates douces - 🍷👤👤👤

DESSERTS

Crème de citron, mousse de mandarine, croustillant au citron vert

et glace meringuée - 🍷👤👤👤

Pain perdu caramélisé Tella, mousse de riz au lait et glace - 🍷👤👤

Café

72€ (T.V.A. incluse)

Accord mets et vins: + 26€ (T.V.A. incluse)

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, merci de bien vouloir en informer notre personnel





GASTRONOMIC MENU

APPETIZERS

Bullabaise Cantabrian fish soup - 🐟🍷🍷🍷

Crispy rice and seafood - 🍷🍷🍷🍷

Airy Gamoneu D.O. cheese soufflé and apple paste - 🍷🍷🍷

Foie gras Ferrero rocher - 🍷🍷🍷

STARTERS

Spider crab salad on a bed of wakame seaweed,

green apple emulsion with sea notes - 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Low temperature egg with pork trotters and bacon - 🍷🍷

Morel mushroom ravioli with truffled poultry juice - 🍷🍷🍷

FISH

Fish from the local fish market,

limpets court-bouillon and sparkling cider - 🐟🍷🍷🍷

MEAT

Kimchi lacquered Asturian PGI beef rib with sweet potato puree - 🍷🍷🍷🍷

DESSERT

Lemon cream, mandarin mousse, crispy lime and meringue ice cream - 🍷🍷🍷🍷

Tella caramelized torrija (Spanish toast), rice pudding foam and ice cream - 🍷🍷🍷

Coffee

€72 (VAT included)

Pairing: + €26 (VAT included)

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens.

