

ENTRANTES

| | |
|--|---------|
| Jamón ibérico "Fusión", tomate y pan soplao | 24,00 € |
| Surtido de quesos asturianos | 18,00 € |
| <i>(Cabrales Teyedu, Camoneu del puerto, Pría tres leches, Massimo Rey Silo)</i> | |
| Ensalada de "rost beef" de pitu en escabeche, dulce de membrillo y maíz | 19,00 € |
| Ensalada de bonito marinado en cítricos con cogollo asado y pesto de pistachos | 20,00 € |
| Salmorejo de manzana verde, anguila ahumada y tomates confitados en albahaca | 20,00 € |
| Lasaña crujiente, guiso de centollo, buey de mar y salsa aurora | 18,00 € |
| Crujientes de queso afuega'l pitu, dulce de manzana y caramelo de sidra | 14,00 € |
| Croquetas cremosas de jamón ibérico | 14,00 € |
| Canelones de langostinos, relleno de causa limeña | 21,00 € |
| Steak tartar sobre lingote de pan de leche y alioli de schichimi | 23,00 € |
| Anchoas artesanales "HAZAS". ** | 18,00 € |
| <i>(Máxima distinción en los premios Great Taste Awards 2020)</i> | |
| Boquerón en vinagre "HAZAS" | 12,00 € |

CUCHARA DEL DIA

| | |
|--------------------------------|---------|
| Fabada asturiana y su compango | 17,00 € |
| Verdinas con marisco | 19,00 € |

ARROCES

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Arroz con salmonetes | 23,00 € |
| Arroz negro con sepia su alioli | 20,00 € |
| Arroz meloso con almejas | 23,00 € |
| Arroz con carrilleras y citronela | 21,00 € |

PESCADOS

| | |
|---|---------|
| Pixin a la plancha sobre guiso de manitas de cerdo | 25,00 € |
| Taco de bonito a la plancha, guiso de tomate y brotes tiernos de guisante | 21,00 € |
| Pulpo a la plancha con trigueros, crema de berenjena ahumada y miso | 24,00 € |
| Lubina a la plancha con su demiglace y guiso de vieras | 24,00 € |
| Calamar de potera, alga codium y kale | 22,00 € |

CARNES

| | |
|--|---------|
| Magret de pato, crema de boniato y esponja de naranja | 25,00 € |
| Royal de cordero rellena de uvas pasa, crema fina de garbanzos y falafel | 24,00 € |
| Sandwich de carrillera ibérica, yema curada y creme friche de hibiscus | 24,00 € |
| Solomillo Rossini* | 28,00 € |

POSTRES

| | |
|--|--------|
| Creme brulee y profiteroles de avellana | 7,00 € |
| Cremoso de chocolate y menta con galleta crujiente | 7,00 € |
| Tartaleta de mousse de manzana y toffee, con helado de queso | 7,00 € |
| Semifrío de mango, bizcocho de té matcha y helado de aguacate | 7,00 € |
| Calabaza asada y esencia de amaretto con sopa de chocolate blanco y yogur | 7,00 € |
| Arroz con leche requemado | 6,00 € |
| Surtido de helados caseros a elegir <i>(chocolate, vainilla, baileys o queso)</i> | 6,00 € |
| Surtido de sorbetes caseros <i>(frambuesa, limón, madarina, maracuyá con canela o piña)</i> | 6,00 € |

** Suplemento de 5,00 € para clientes en régimen de media pensión y bonos Aquaday, Día Caldas y Experiencia Relax