

DEL PASTELERO

Frutas de Temporada (Piña, Melón o variada)	8
Arroz con Leche (Caramelizado al Estilo Asturiano)	11
Brownie de Chocolate (Con Nueces, Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate Caliente)	11
Mousse de Higos	11
Tarta "Florentina" (Con Base de Galleta María, Crema Ligera de Queso y Caramelo)	11
Tarta de Pistacho (Con Toffee Salado y Helado de Leche Cruda de Oveja)	11
Sorbete de Limón al Cava	11
Helados Variados (Vainilla, Chocolate, Turrón, Fresa, Nata, Yogur...)	
1 Bola	5
2 Bolas	8,5
3 Bolas	11



Todos nuestros platos pueden contener trazas

Pan 1,40€ - 10 % - IVA Incluido (precio por persona)

SELECCION

	½	Ración
Surtido de Quesos Asturianos (Gamoneu, 3 Leches de Pría, La Peral, Cabrales (120gr))		18
Surtido de Quesos Andaluces (Torta de Argudo, Queso de Cabra Payoya semicurado, Olavidia de Quesos y Besos, y curado con salvado de trigo de Doña Casilda (120gr))		20
Queso Curado de Oveja (Manchego, Nueces y Uvas Pasas)	11,5 (75gr)	19 (150gr)
Jamón Ibérico de Bellota	19 (50gr)	32 (100gr)
Ostra Francesa KOI nº2 Al Natural o a la Mignonette (ud.)		6,5
Ostra Francesa KOI nº2 Con Caviar de Oscietra (ud.)		14

ENSALADAS Y CRUDOS

Ensalada "El Higuero" (Lechuga de 21 días, Cebolla Roja, Huevo Mollet, Tomate, Espárrago Blanco, Puerro, Pimientos del Piquillo, Atún y Vinagreta de Sidra)		18
Ensaladilla Rusa (Con Ventresca de Atún y Mahonesa de Aove)	11	17
Ensalada de Tomates (Con Ventresca de Atún Rojo Ahumada)		18,5
Steak Tartar de Solomillo de Ternera (Con encurtidos y Patatas Crunchy)		26
Atún Rojo en Tartar Picante (Con huevo frito de corral, Yakinichu y Kimchi)		29
Degustación de Caviar de Oscietra con sus avíos (blinis, crema agria, encurtidos y clara y yema de huevo ralladas)		82 (30gr)
Acompaña tu plato con Caviar de Oscietra		25 (10gr)

PLATINES

Platín del día (de martes a viernes, preguntar al personal)	12,5
Platín de Fabada, Fabes con Almejas o Patatas con Langostinos (de martes a domingo)	12,5

Pan 1,40€ - 10 % - IVA Incluido (precio por persona)

DE LA CASA

	½	Ración
Gildas (de Anchoas o Boquerón en Vinagre, ud.)		4,5
Pincho de Tortilla		5,5

ENTRADAS

Pintxo de Foie (a la Plancha sobre Tosta y Manzana al Px)		12
Pastel de Queso Cabrales		8 13
Pate de Centollo Gratinado		12 19
Tosta de Boquerón en vinagre (Aguacate y Tomate Rallado)		11 18
Croquetas de Jamón Ibérico (€/ud)		2,5/ud
Lomitos de Merluza Rebozados		20
Mini hamburguesas de Ternera (2 ud.) (Panceta Ibérica, Queso Crema, Cebolla Caramelizada)		19
Txistorra Vasca (con Pimientos de Padrón)		14
Albóndigas de Rabo con Setas en su Salsa con Puré de Patatas al AOVE (4 ud.)		17 28 (2ud.) (4ud.)
Vieiras Gratinadas con Caviar de Erizos		12 20 (1 ud.) (2 ud.)
Nuestro Pollo al Ajillo		19

DEL CORRAL

Nuestra Tortilla de Betanzos		18
Huevos Rotos con Chorizo Asturiano		16
Huevos Rotos con Jamón Ibérico		19

Pan 1,40€ - 10 % - IVA Incluido (precio por persona)

GUISOS TRADICIONALES

Fabada Asturiana (Fabes, Chorizo, Morcilla, Lacón) (precio por persona)		18
Fabes con Almejas (y Guindilla Vasca) (precio por persona)		18
Patatas con Langostinos (con Caldo de Marisco y Guindilla Vasca) (precio por persona)		15
Arroz de Gallo de corral con Sabadiego, Setas y Judías Verdes (precio por persona, mínimo 2 pax)		21

PARRILLA

	Ración
Pulpo a las Brasas (con Jugo de Fabada Asturiana y Pimientos)	34
Pixín a las brasas (con su Refrito de Ajo y Guindilla)	43
Lubina Salvaje (en Trancha Con su Refrito de Ajo y Guindilla)	35
Picantón Marinado a las brasas (con especias y cítricos)	22
Presa Ibérica de Bellota	29
Chuletitas de Cordero Lechal (de Zamora)	34
Solomillo de Ternera Nacional Añojo (12-15 meses)	35
Medallón de Solomillo (a las dos salsas, de Malaga Virgen y Mostaza con Colmenillas)	35
Solomillo de Añojo Asturiano (de raza asturiana del Valle, Para 2 Personas, 400grs.)	68
Ribeye de Vaca Madurada Maduración Mínima 30 Días	59

Guarniciones extras - Ensalada Lechugas Frescas - Pimientos de Padrón - Puré de Patatas al Aove - Patatas Fritas - Verduras	4,5
Salsas extras - Queso Cabrales, Pimienta, Málaga Virgen	4

Pan 1,40€ - 10 % - IVA Incluido (precio por persona)