

ENTRANTES

CALIENTES

PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA	17
Con Yema de Huevo y Chips de Ajo	 
PINTXOS DE FOIE	12 o 24
A la Plancha sobre Tosta y Manzana al PX (1 o 2 ud.)	  
ALBÓNDIGAS DE RABO CON SETAS	28
En su Salsa con Puré de Patatas al AOVE (4 ud.)	   
VIEIRAS CON CAVIAR DE ERIZOS	20
Vieiras Gratinadas, Caviar de Erizo de Mar, Nata, Queso (2 ud.)	   

GUISOS

TRADICIONALES

FABADA ASTURIANA	18
Fabes, Chorizo, Morcilla, Lacón, Sabadiego (precio por persona)	   
FABES CON ALMEJAS	18
Fabes con Almejas y Piparra (precio por persona)	    
PATATAS CON LANGOSTINOS	15
Con Caldo de Marisco y Piparra (precio por persona)	    
ARROZ GALLO DE CORRAL	21
Con Sabadiego, Setas y Judías Verdes (precio por persona, mínimo 2 pax)	 

EXTRAS

GUARNICIONES EXTRAS	4,5
Ensalada Lechugas Frescas, Pimientos de Padrón, Puré de Patatas al Aove, Patatas Fritas	
SALSAS EXTRAS	4
Queso Cabrales, Pimienta, Málaga Virgen	

NUESTRA PARRILLA

PULPO A LAS BRASAS	34
Con Jugo de Fabada Asturiana y Pimientos del Padrón	
PIXÍN	43
Con su Refrito de Ajo y Guindilla	 
LUBINA SALVAJE	35
En Trancha con su Refrito de Ajo y Guindilla	 
SOLOMILLO	35
De Ternera Nacional Añojo (12-15 meses)	
MEDALLÓN DE SOLOMILLO	35
A las dos salsas, Mostaza con Colmenillas y de Málaga Virgen	  
SOLOMILLO ASTURIANO	68
De Añojo Para 2 Personas (400gr)	
PICANTÓN MARINADO	22
A las brasas con especias y cítricos	
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA	29
RIBEYE DE VACA MADURADA	59
Maduración Mínima 30 Días	
CHULETITAS DE CORDERO LECHAL	34
	 

ASADOS

CORDERO LECHAL (Paletilla)	35
COCHINILLO LECHAL (Pierna)	32
BACALAO EN TACO	30
Con Pisto Andaluz y Crema de Albabaca	  



Todos nuestros platos pueden contener trazas
Pan y Aperitivo: 3,90 - 10 % IVA Incluido (precio por persona)



SELECCIÓN

OSTRAS FRANCESAS KOI N2	6,5
Al Natural o a la Mignonette	 
OSTRA KOI N2	14
Con caviar Oscietra	  
SURTIDO DE QUESOS ASTURIANOS	18
Cabrales, Gamoneu, La Peral, 3 Leches de Pria (120gr)	 
SURTIDO DE QUESOS ANDALUCES	20
Torta de Argudo, Queso de Cabra Payoya semicurado, Olavidia de Quesos y Besos, y curado con salvado de trigo de Doña Casilda (120gr)	 
QUESO CURADO DE OVEJA	19
Manchego, Nueces y Uvas Pasas (150gr)	 
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr)	32

ENSALADAS Y CRUDOS

Acompaña tu plato con 10 gr de Caviar Esciotera  25

ENSALADA “EL HIGUERÓN”	18
Lechuga de 21 días, Cebolla Roja, Huevo Mollet, Tomate, Esparrago Blanco, Puerro, Pimientos del Piquillo, Atún y Vinagreta de Sidra	  
PATÉ DE CENTOLLO GRATINADO	19
Nuestro Clásico con Centollo y Buey de Mar de Oviñana	   
ENSALADILLA RUSA	17
Con Ventresca de Atún y Mahonesa de Aove	  
ENSALADA DE TOMATES	18,5
Con Ventresca de Atún Rojo Ahumada	      
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO	26
Con encurtidos y patatas crunchy	     
ATÚN ROJO EN TARTAR PICANTE	29
Con huevo frito de corral, Yakiniku y Kimchi	      
DEGUSTACIÓN DE CAVIAR OSCIETRA (30gr)	82
Con sus avíos: blinis, crema agria, encurtidos y nieve de huevo cocido	

DEL REPOSTERO

ARROZ CON LECHE	11
Caramelizado al Estilo Asturiano	
TARTA “FLORENTINA”	11
Base Galleta María, Crema Ligera de Queso y Caramelo	 
MOUSSE DE HIGOS	11
Con Crema de Leche y Acompañado de Frutos Rojos	  
TARTA DE PISTACHO	11
Con Toffee Salado y Helado de Leche Cruda de Oveja	   
BROWNIE DE CHOCOLATE	11
Con Nueces, Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate Caliente	    
HELADOS VARIADOS	11
Vainilla, Chocolate, Turrón, Fresa, Nata, Limón	        
SORBETE DE LIMÓN	11
Al Cava	
FRUTAS DE TEMPORADA	8
Piña, Melón o variado	

VINOS DULCES

ASTURIAS	
Sidra de Hielo Valverán (37,5 cl)	38
CASTILLA LEÓN	
Menade Sauvignon Blanc Dulce (copa)	5
V Dulce de Invierno (copa)	9
NAVARRA	
Chivite Col. 125 Vend.Tardía ´18 (37,5cl)	36
MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	
PX Reserva de la Familia (copa)	6
Jarel (copa)	8
TOKAJI	
Oremus 5 Puttonyos ´13 (50 cl)	79
OPORTO	
Niepoort LBV (copa)	8

