## DEL PASTELERO

| | |
|---|---|
| Frutas de Temporada (Piña, Melón, o variada) | 8 |
| Arroz con Leche (Caramelizado al Estilo Asturiano) | 11 |
| Brownie de Chocolate<br>(Con Nueces, Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate Caliente) | 11 |
| Mousse de Higos | 11 |
| Tarta "Florentina"<br>(Con Base de Galleta María, Crema Ligera de Queso y Caramelo) | 11 |
| Tarta de Pistacho<br>(Con Toffee Salado y Helado de Leche Cruda de Oveja) | 11 |
| Sorbete de Limón al Cava | 11 |
| Helados Variados<br>(Vainilla, Chocolate, Turrón, Fresa, Nata…) | |
| 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<br>*(Gamoneu, 3 Leches de Pria, La Peral, Cabrales (120gr))* | | 18 |
| Surtido de Quesos Andaluces<br>*(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<br>*(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 Higuerón"<br>*(Lechuga de 21 días , Cebolla Roja, Huevo Mollet, Tomate, Esparrago Blanco, Puerro, Pimientos del Piquillo, Atún y Vinagreta de Sidra)* | | 18 |
| Ensaladilla Rusa<br>*(Con Ventresca de Atún y Mahonesa de Aove)* | 11 | 17 |
| Ensalada de Tomates<br>*(Con Ventresca de Atún Rojo Ahumada )* | | 18,5 |
| Steak Tartar de Solomillo de Ternera<br>*(Con encurtidos y Patatas Crunchy)* | | 26 |
| Atún Rojo en Tartar Picante<br>*(Con huevo frito de corral, Yakinichu y Kimchi)* | | 29 |
| Degustación de Caviar de Oscietra con sus avíos<br>*(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)

EL HIGUERÓN RESTAURANTE

## DE LA CASA

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

## ENTRADAS

| | ½ | Ración |
|---|---|---|
| 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 (2ud.) | 28 (4ud.) |
| Vieiras Gratinadas con Caviar de Erizos | 12 (1 ud.) | 20 (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)

EL HIGUERÓN RESTAURANTE