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 citrícos

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 29

RIBEYE DE VACA MADURADA 59
Maduración Mínima 30 Días

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL 34

ASADOS

CORDERO LECHAL 35
(Paletilla)

COCHINILLO LECHAL 32
(Pierna)

BACALAO EN TACO 30
Con Pisto Andaluz y Crema de Albahaca

ALTRAMUCES · APIO · CACAHUETES · CRUSTÁCEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · CONTIENE GLUTEN · GRANOS DE SÉSAMO · HUEVOS · LACTEOS · MOSTAZA · MOLUSCOS · PESCADO · SOJA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

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 32
(100gr)

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