

PARA ABRIR LA BOCA

- Jamón 100% ibérico de bellota Señorío de Montanera cortado a cuchillo. Media **18€** / Ración **34€**
- Grandes quesos de Asturias. *Selección Aitor Vega*. Media **15€** / Ración **28€**
- Anchoas del Cantábrico en AOVE. **27€**
- Boquerones, tomate y albahaca. **19€**
- Gilda del norte. **3,5€**
- Pan de cristal con tomate. **7€**

ENSALADAS

- Melón con jamón e hinojo. **16€**
- Burrata de Ibiza, tartar de tomate y fresa con pesto asturiano. **19€**
- Tomates de temporada con hierbas aromáticas y encurtido. **18€** ✓
- Ensalada del norte. **19€** | Con bonito del norte. **24€** ✓
Bonito, espárragos, alcachofa, piquillo y cebolla encurtida.
- Ensalada César de Gamonéu preparada en mesa. **21€**
- Ensaladilla rusa tradicional. **16€** | Ensaladilla Especial. **25€**
Especial, con trucha ahumada y aceite de trufa.

ENTRANTES

- Gazpacho andaluz con sus picaditas. **10€** ✓
- Carpaccio de gamba de Ibiza. **22€**
- Pastel de cabracho (Roya) del Cantábrico. **19€**
- Churros de patatas 3 salsas. *Alioli, brava, queso cabrales*. **15€**
- Croquetas de jamón ibérico. **15€**
- Tatín de tomate con aire de albahaca. **18€** ✓
- Espárragos trigueros al kamado con salsa romesco. **16€** ✓
- Cebollas rellenas de bonito. **22€**
- Pulpo del Cantábrico frito con vinagreta de manzana y sidra. **22€**
- Pimientos rellenos de marisco del Cantábrico. **26€**
- Calamar a la andaluza con mayo de yuzu. **28€**
- Pizza de trufa Pelayo. **22€**

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

- Tartar con espuma de tomate. **18€**
- Ceviche con jalapeño. **19€**
- Lomo al kamado. *200 gr.* **30€**
- Ventresca a la plancha. *200 gr.* **45€**
- Carpaccio con AOVE frito al revés. **19€**



MARISCOS

- Caviar de beluga. *10 gr.* **48€**
- Ostra *Gillardeau Josephine* con sus contrastes. **9€/ud**
- Mejillones de las Rías Baixas a la sidra. **19€**
- Carabinero XXXL de Huelva a la sal. *125 gr.* **35€/ud.**
- Gamba de Ibiza a la piedra. **S/M**
- Navajas del Cantábrico a la espalda. **28€**
- Almeja extra de Carril en mar. **38€**
- Langosta de Ibiza. **180€/kg**
Cocida, parrilla, caldereta o con huevos y patatas.
- Bogavante azul del Cantábrico. **180€/kg**
Cocido, parrilla, caldereta o con huevos y patatas.

ARROCES O FIDEUÁS Min. 2 RACIONES

- Pescado y marisco. **32€**
- Carabinero XXXL de Huelva. **48€**
- Langosta del Mediterráneo. **55€**
- Bogavante azul del Cantábrico. **50€**
- Arroz meloso de almejas y pescado del día. **36€**

PESCADOS

- Pescado de lonjas del Cantábrico y Mediterráneo. **S/M**
- Lubina al gratén de sidra. **35€**
- Rollo de bonito del Cantábrico. **28€**
- Caldereta de pescados. **34€**

CARNES

- Chuletón de Rubia Gallega al kamado. **90€/kg**
- Solomillo de Rubia Gallega al kamado con salsa bearnesa. **32€**
- Cachopo de jamón ibérico y queso ahumado de Pría. *300 gr.* **25€**
- Pollo picantón al kamado con limón y romero. **22€**
- Steak tartar de solomillo. *Preparado en mesa.* **35€**

PASTAS

- Parpadelle de marisco. **29€**
- Parpadelle putanesca. **21€**
- Risotto de sémola trufado. **22€**
- Canelón de boletus edulis. **24€** ✓

GUARNICIONES

- Patata frita. **5€**
- Patata aliñada. **5€**
- Verduras escalivadas. **9€**
- Ensalada verde. **6€**
- Salsa romesco. **4€**
- Salsa bearnesa. **5€**

MENÚ TAPAS **38€ Pax**

- Degustación de grandes quesos de Asturias.
- Tomates de temporada, hierbas aromáticas y encurtidos.
- Churros de patatas 3 salsas.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Risotto de sémola trufado.
- Torrija caramelizada.

Incluye pan y AOVE.
(Bodega no incluida, servido a mesa completa)

MENÚ ASTURIANO **42€ Pax**

ENTRANTES AL CENTRO:

- Grandes quesos asturianos de *Aitor Vega*.
- Pastel de cabracho.
- Mejillones a la sidra.

PRINCIPAL: - Cachopo tradicional.

POSTRE: - Arroz con leche.

Incluye culete de Sidra, pan y AOVE.
(Bodega no incluida, servido a mesa completa)

NIÑOS

- Penne pomodoro. **14€**
- Happy meal. **18€**
- Nuggets de pollo. **14€**

FABES O VERDINES Min. 4 RACIONES POR ENCARGO 24h

- Asturiana. **20€**
- Con marisco. **24€**
- Con almejas. **29€**
- Con langosta. **42€**
- Con bogavante. **38€**