




COMENZAMOS CON...

Ensalada líquida de ostra y frutos del mar, matiz vegetal y cítrico. 





Bisque de bogavante y frutos del mar   



Gazpacho de manzana verde, sardina marinada y queso de Pría.  

Steak tartar de bonito, foie, maíz y tomate helado.     

Meloso de centollo, callos de bacalao, papada ibérica (jalapeño y cítricos).   

Fabada asturiana al estilo riosellano.

Ceviche cantábrico de bogavante y manitas tostadas.    

Coca tostada de ahumados, sardinas y algas (verduras texturizadas, caviar y Gamonéu).    

LOS ARROCES

Arroz cremoso con calamares y langostino tigre y emulsión de Rey Silo.  

Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar (tres leches de Pría).  

Risotto de ostras al jengibre y cremoso de apio    

DEL MAR

Pixín asado, jugo acidulado de calamar y esencia de cigala.



Merluza frita con tirabeques y cremoso de jengibre.



Rollo de atún, jugo de tomate, kimchi y vegetales marinos



Pescados según rula.

LAS CARNES

Pichón asado en mantequilla de romero y mole poblano y phylaxis a la vainilla.



Royal de cordero Xaldu, setas y brotes tiernos.



Solomillo asturiano sobre ascuas de yuca, Casín y vegetales.



POSTRES CASEROS

Tarta de manzana caliente, crema de vainilla y helado de canela.



Bizcocho de chocolate tibio y su helado.







“Bruleé” de arroz con leche y helado de cáscara de limón.




Espanjoso de Taramundi , miel y guirlache de nuez, nieve de remolacha, romero helado.



Menú Arbidel



Coca tostada de ahumados, sardinas y algas (verduras texturizadas, caviar y Gamonéu).    

Bisque de bogavante y frutos del mar.   

Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar (tres leches de Pría).  


Rollo de atún, jugo de tomate, kimchi y vegetarles marinos.    




Meloso de ternera, jugo de berza y apionabo.  






Esponjoso de Taramundi , miel y guirlache de nuez, nieve de remolacha, romero helado.  




Choco-pan-avellanas aceite de romero cristalizado.  

Menú Jaime Uz




Ensalada líquida de ostra y frutos del mar, matiz vegetal y cítrico. 

Bisque de bogavante y frutos del mar.   

Steak tartar de bonito, foie, maíz y tomate helado     




Meloso de centollo, callos de bacalao, papada ibérica (jalapeño y cítricos).   



Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar (tres leches de Pría).  

Merluza frita con tirabeques y cremoso de jengibre.   

Rollo de atún, jugo de tomate, kimchi y vegetales marinos.    

Meloso de ternera, jugo de berza y apionabo.  

Pichón asado en mantequilla de romero, mole poblano y physalis a la vainilla.   

Esponjoso de Taramundi , miel y guirlache de nuez, nieve de remolacha, romero helado.  

Choco-pan-avellanas aceite de romero cristalizado.  