







La Carta

COMENZAMOS CON...


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





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. 18€/ración.

Ceviche cantábrico de bogavante y manitas tostadas. 32€/ración.    

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).  

## DEL MAR

Pixín asado con cuscús, caramelo de cigala y tallarines de calamar.   


Merluza frita con tirabeques y cremoso de jengibre.   


Nuestra versión de rollo de bonito actualizada.    

Pescados según rula.

## LAS CARNES

Pichón asado en mantequilla de romero y mole poblano.   


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.  

“Bruléé” 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



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

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

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


Nuestra versión de rollo de bonito actualizada.    





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. 

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

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.   

Nuestra versión de rollo de bonito actualizada.    

Meloso de ternera, jugo de berza y apionabo.  

Pichón asado en mantequilla de romero y mole poblano   

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

Choco-pan-avellanas aceite de romero cristalizado.  