








ENTRANTES

Sensaciones marinas y vegetales 

Ceviche de gamba roja y bogavante, snack de manitas   

Gazpacho de manzana verde, sardina y Pría  



Ostra gigante en escabeche cítrico  



Steak tartar "túnido" y foie grass caramelizado     

Meloso de centollo, callos de bacalao y torrezno ibérico   



Fabada asturiana al estilo riosellano




ARROCES

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

  Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar

PESCADOS

Lenguado a la "florentina"   



Merluza en su colágeno, mole verde y erizo de mar   

Salmonete frito, "Garum/Astur" y setas de temporada 

Pescados según rula

LAS CARNES

 Solomillo asturiano sobre ascuas de yuca, Casín y vegetales



  Royal de cordero Xaldu, boniato asado y setas




 Raviolis de pita pinta, cigala frita y estragón

POSTRES CASEROS



















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

Bizcocho de chocolate tibio y su helado  

Minestrone vegetal, pesto de hierba luisa y borracho de zanahoria  

Esponjoso de Afuegá'l pitu, miel, nieve de remolacha y helado de romero   

MENÚ BARRU



- Gazpacho de manzana verde, sardina y Pría  
- Steak tartar "túnido" y foie grass caramelizado     
- Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar  
- Merluza en su colágeno, mole verde y erizo de mar   
- Royal de cordero Xaldu, boniato asado y setas  
- Minestrone vegetal, pesto de hierba luisa y borracho de zanahoria  
- Terrina de chocolate, calabaza-naranja (yogur y queso helado) y cristal de AOVE   

MENÚ POSADA

-   Gazpacho de manzana verde, sardina y Pría
-    Ceviche de gamba roja y bogavante, snack de manitas
-    Meloso de centollo, callos de bacalao y torrezno ibérico
-      Steak tartar "túnido" y foie grass caramelizado
-   Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar
-    Merluza en su colágeno, mole verde y erizo de mar
-  Salmonete frito, "Garum/Astur" y setas de temporada
-   Royal de cordero Xaldu, boniato asado y setas
-   Minestrone vegetal, pesto de hierba luisa y borracho de zanahoria
-    Terrina de chocolate, calabaza-naranja (yogur y queso helado) y cristal de AOVE

MENÚ ASTURIAS VEGETAL

Aperitivos verdes


Steak de tomate helado y mole verde  

Ravioli abierto de vegetales de la mar y de la tierra 

Falso risotto de champiñón y trufa, tuétano de coliflor, espárrago de campo y de mar

Holandesa de espárragos coliflor y codium   

"Huevo vegetal" 

Minestrone vegetal, pesto de hierba luisa y borracho de zanahoria  

Terrina de chocolate, calabaza-naranja (yogurt y queso helado) y cristal de AOVE 