Entrantes

	Media	
Maki de causa limeña, mousse de guiso de pulpo, trucha asalmonada, emulsión de aji amarillo y aceituna de kalamata		22.00
Nuestros huevos de oro, carbonara trufada, patata espumada sobre guiso de Cecina de Angus y setas		17.00
Croquetas de jamón ibérico “Cinco Jotas”	10.00	16.00
Croquetas de centollo y ali-oli de ajos asados	11.00	17.00
Anchoas crujientes sobre una crema de queso curado		21.00
Nuestra ensaladilla tradicional sobre tartar de gambón al ajillo y kimchi	14.00	18,00
Cecina de Angus y pan de leña tostado con tomate natural	15,00	23,00
Ensalada de verduras thai, mango y langostinos		19.00

Arroces

Arroz thai de carrilleras ibéricas con toque picante y verduritas salteadas	23,00
Arroz con “pitu caleya”, al estilo de mi abuela de Mieres	22,00
Arroz cremoso de calamar guisadito muy lentamente con su ali oli de tinta	23,00

Vegano

Arroz cremoso de hortalizas	20,00
Ensalada de verduritas encurtidas y sus matíces	18,00

Guiño asiático

Brioche de costilla asada a baja temperatura y mahonesa cítrica	8,00
Taco de gambón crujiente CAMPEONATO DE ESPAÑA	8,00
Gyozas de confit de pato y teriyaki (8 unidades)	19,00

IVA Incluido

GLUTEN LACTEOS CRUSTACEOS FRUTOS SECOS

Notas de Mar

	Media	
Tartar de Rubiel, leche de tigre, aguacate y aceituna de kalamata		24,00
Pixín al estilo El Borne, crema de cebolla confitada, emulsión de piparras, humo y crustaceos		28,00
Canelón de txangurro (centollo desmigado) sobre fondo de crustáceos		16,00
Pulpo olímpico de Adriana Martínez, crema de patata, ahumados, glasé de ternera y queso de Vidiago	14,50	22,00
Ceviche de corvina, boniato glaseado y chip de plátano macho		21,00
Bacalao sobre huevos estrellados cremosos, chips de ajo y crujiente de patata		24,00

y de la tierra

	Media	
Mollejas a la parrilla, foie y manzana		22,00
Kebab de pitu y nuestra salsa griega (2 unidades)		17,00
Steak tartar de ternera rosa y sus tostas de pan de leña	16,00	25,00
Lagarto ibérico “Cinco Jotas”, salteado, wok, huerta y ajos asados	15,00	22,00
Solomillo braseado y parmentier de douxelle de champiñon		27,00
Lomo bajo arranchera marinado lingote de patata y piquillo		28,00

Menú degustación

Anchoa crujiente
Maki causa
Pescado temporada
Lomo bajo marinado
Tarta de queso imprescindible

55,00€
(bebida no incluida)
Maridaje bodega seleccionada 20,50€