

APERITIVOS

LOS TRADICIONALES

Calamares de potera fritos
Gambas orly
Nuestras croquetas de jamón ibérico
Nuestras croquetas de centollo
Tortin de maíz con picadillo

EN FRÍO

Cecina con micuit de pato
Salpicón de quesos con frutos secos y aceite de trufa
Cucharita de ventresca de bonito con pisto
Taqitos de salmón con guacamole
Tartar de atún con salsa de alcaparras
Tartar de gamas con crema de boeltus
Tiradito de pixín y oricios
Maki sushi de salmón y aguacate con salsa teriyaki

LOS CHUPITOS

Chupito de calabacín con huevas de trucha
Chupito de carne de nécora con huevas de arenque
Chupito de sopa de melón con virutas de jamón
Crema de sardina con miniverduras y trufa negra
Chupito de cremita de cigalas

LOS INNOVADORES

Papada de cerdo thai con penca de acelga y bígaros
Mini hamburguesa de vacuno con lechuga y mostaza antigua
Pastel de centolla con pan karasatu y crema de aceituna kalamata
Yakisoba de magret de pato con verduras
Torto de cochinita pibil con cebolla morada y queso fresco
Langostinos tigre con salsa de tamarindo y chipotle.

LOS MINI GUISOS

Pulpo de pedreru con crema de patata
Guiso de centollo Gratinado
Bacalao con guiso de tomate y albahaca
Callos de bacalao
Falso risotto de calamares de potera en su tinta
Mousse de emberzau con bacalao y vinagreta de pistachos



TOQUE ESPECIAL

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO

Cebo 580€ | Bellota 730€ | Bellota Reserva 930€

(jamón 8kg con cortador hasta 120 personas)

MESA DE QUESOS ASTURIANOS

8.50€ por persona

PULPO A FEIRA CON PULPEIRO

8.50€ por persona

SHOW COOKING ARROZ CON BUGRE

9€ por persona

BUFFET TEX MEX

8€ por persona

RINCON JAPONÉS

A consultar

ABRIDOR DE OSTRAS DEL EO

A consultar

MARISCOS DEL CANTÁBRICO

A consultar





MENÚ UNO

Crema de Cigalas

Merluza de anzuelo con crema de setas y mango

Carrillera de ternera con puré de patata trufado y verduras.

Tierra de chocolate negro y manzana con crema helada de cítricos.

110€

MENÚ DOS

Ensalada de bonito del Cantabrico con pisto de verduras, berberechos y microvegetales

Taco asado de gochu astur-celta, piña asada y micro-vegetales

Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla de Tahití

146€



MENÚ TRES

Cremita de cigalas
con su carne

Lomos de sargo,
setas y vinagreta de navajas

Jarrete de ternera lechal,
ensalada de frutos rojos y panaché de
verduras a la plancha

Charlota de turrón
con helado de vainilla Bourbon

158€

MENÚ CUATRO

Ensalada de langostinos fritos,
mezclum, kikos de maíz y vinagreta de
queso de tetilla

Merluza del Cantábrico
sobre arroz meloso de almejas

Lomo de ternera asturiana
envuelto en jamón ibérico con milhojas de patata y guiso
de setas

Gianduja real de chocolate,
fresas y sorbete de mango

169€



MENÚ CINCO

Bullabesa

de pescados de roca y verduras.

Lomo de rodaballo salvaje asado,
puerros, almejas a la crema y
espárragos verdes.

Confit de pato al Oporto,
quiso de setas y verduras

**Esfera de chocolate negro y
manzana asada**
con crema helada de cítricos

168€

MENÚ SEIS

Cigalas asadas

con sopita de manzana, endivias y brotes ecológicos

Lubina salvaje del Cantábrico,
guiso de boletus, mango y navajas

Corte de angus,
puré de patata trufado, cantharellus,
mora y trigueros

Crumble de fresas ecológicas,
sorbete y coulís de frutos rojos

181€

MENÚ SIETE

Plato de marisco

Bogavante, percebes, almejas y nécora

Rustido de paletilla de lechazo
y su ensalada de temporada

Pastel fluido de chocolate,
sorbete de frambuesas y yogurt

186€



MENÚ OCHO

Bogavante del Cantábrico

sobre sopita de tomate con microvegetales y granizado

Lomo de pixín gratinado

con muselina de oricios

Solomillo de ternera asturiana

al foie y salsa Pedro Ximenez, con puré de manzana y verduras

Souflé de avellana

con sorbete de menta y coulés de mora

205€



MENÚ INFANTIL

Aperitivos de bienvenida

Croquetas y calamares

ó

Pasta boloñesa

Escalope de ternera con patatas

ó

Hamburguesa de ternera con patatas

Postre infantil

Bebidas incluidas.

45€



BODEGA

Sidra y bebidas variadas durante el aperitivo

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Cafés, infusiones y licores

Consulta todas las opciones de bodega

LUNCH

UNO

35€

Plato de embutidos de pueblo
Selección de quesos asturianos
Croquetas caseras de jamón ibérico
Mini Hamburguesas de ternera
Mini-bollinos preñaos
Chorizos a la sidra
Arroz con leche casero

DOS

39€

Cecina con aceite de oliva virgen
Taquitos de gamoneu con chutney de manzana
Fritos de merluza del pincho
Pulpo a la gallega con cachelos
Hojaldritos de chorizo
Tortos de maíz con picadillo
Mini-Casadiellas
Compota de manzana con queso de los Beyos



PARA PICAR DE MADRUGADA

Montaditos de ibérico y/o queso
Selección de empanadas
Bollinos preñaos
Pastelitos salados
Brochetas de frutas
Rincón dulce
y mucho más...