



“Las mejores experiencias se viven debajo de una palmera”

## Para abrir boca

Jamón ibérico de bellota (100gr)	24,00€
Fritada de alcachofa con mahonesa trufada y papada ibérica	18,50€
Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava	15,00€
Bocado del norte (pan de brioche tostado con Anchoa de Santoña 00 sobre mantequilla asturiana ahumada)	4,00€/ud
Croquetas del indiano de jamón o queso La Peral (6 uds)	12,00€
Rabas del Cantábrico	20,00€
Brochetas de langostinos crujientes y cremoso de parmesano (6 uds)	16,50€
Tostón de plátano verde con cochinita pibil sobre guacamole y toque de mole poblano (4 uds)	16,00€
Zamburiñas a la plancha con su ajada (6 uds)	18,00€
Carpaccio de vieira con vinagreta de lima y concassé de tomate	21,00€

## Entrantes

Gazpacho de manzana y sardina ahumada	15,00€
Ensalada de bacalao confitado sobre tartar de aguacate, tomate y papaya	16,00€
Ensalada de jamón de pato, ajetes tiernos y afuega'l pitu rojo	14,00€
Ensaladilla rusa casera con huevas de salmón y piparras	13,00€
Tomate asturiano con ventresca del Cantábrico	15,00€
Pulled pork en pan brioche con mayonesa de cilantro y crujiente de yuca	17,00€

## El gusto por la carne

Lingote de cordero lechal deshuesado, cremoso y micro ensalada	19,00€
Solomillo de ternera con boletus y medallón de foie a la reducción de Pedro Ximenez	27,00€
Steak tartar de solomillo de vaca (opción ahumado)	25,00€
Tataki de presa ibérica sobre mojo rojo y mayonesa de chipotle	19,00€

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal



Fig.7 Stamen of *Zamia muricata*



Fig.10

a. entire

Fig.9 Carpel of same bearing 2 Ovules



Ovule



## El sabor del mar

Bacalao confitado a 53º con sus callos a la vizcaína	21,00€
Taco de rape asado sobre parmentier de patata trufada y velo de panceta ibérica	24,00€
Calamar de potera a la plancha sobre tinta y toques de mango e hinojo	22,00€

## Desde el corazón de Asturias

Fabada asturiana y su compango	19,00€
Cachopo de ternera y chip de batata	22,50€
Arroz meloso de rape y zamburiñas en salsa caldereta	19,00€
Canelón de pitu de Caleyá con chutney de tomate y bechamel trufada	18,50€
Rollo de bonito al estilo de la abuela (en temporada)	19,00€

## Un dulce recuerdo

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa	6,50€
Nuestra tarta de queso Afuega'l Pitu	7,00€
"La Torrija" de pan brioche con helado de turrón	6,00€
La Palmera, isla de cookies con mousse de chocolate negro, galleta de palmera y helado de mango	7,00€
Semifrío de tres chocolates con helado de vainilla	7,00€
Arroz con leche al estilo asturiano	6,00€

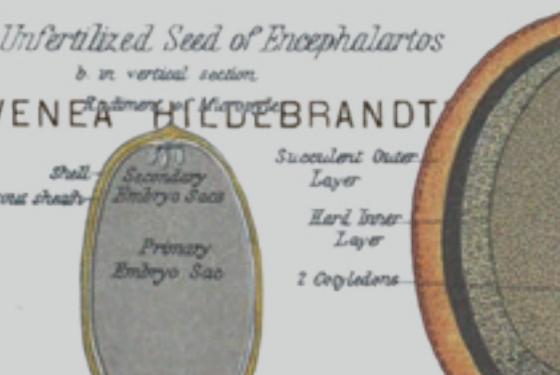
## Como postre, como entrante o como acompañante.

Es un placer disfrutar el sabor de Asturias en cualquier ocasión. Nuestros quesos más especiales te están esperando...

**¡pasa página y descúbrelos!**

El servicio de pan tiene un coste de 1,80€/comensal.

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal



## Saben a beso

nuestros exquisitos quesos

### Vidiago

Leche pasteurizada de vaca  
3 meses curación. Lugar de elaboración: Vidiago.

8,00€

### Ahumado de Pría

Leche pasteurizada de vaca y oveja  
La curación se hace al gusto.  
Lugar de elaboración: Pría.

8,00€

### Peñamellera

Leche pasteurizada de vaca  
Curación a partir de 15 días. Lugar de elaboración: Peñamellera Alta.

8,00€

### Cabrales

Leche cruda de vaca, cabra y oveja  
Curación 3 a 6 meses. Lugar de elaboración: Tielve.

9,00€

### Gamonéu del Valle

Leche cruda de vaca y cabra  
Maduración a partir de 1 mes. Queso artesano.  
Lugar de elaboración: Cangas de Onís.

9,00€

### Varé

Leche pasteurizada de vaca  
Maduración 1 mes. Queso artesano. Lugar de elaboración: Varé, Siero.

9,00€

### Afuega'l Pitu rojo

Leche pasteurizada de vaca  
Menos de 30 días de maduración. Lugar de elaboración: Grao.

9,00€

### De los Beyos

Leche pasteurizada de vaca  
Maduración 3 meses. Lugar de elaboración: Ponga y Amieva.

8,00€

### La Peral

Leche de vaca pasteurizada  
Maduración 5 meses. Lugar de elaboración: Illas.

8,00€

### Tabla de 4 quesos

15,00€

### Tabla de 6 quesos

18,00€

### Tabla de 8 quesos

20,00€

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal

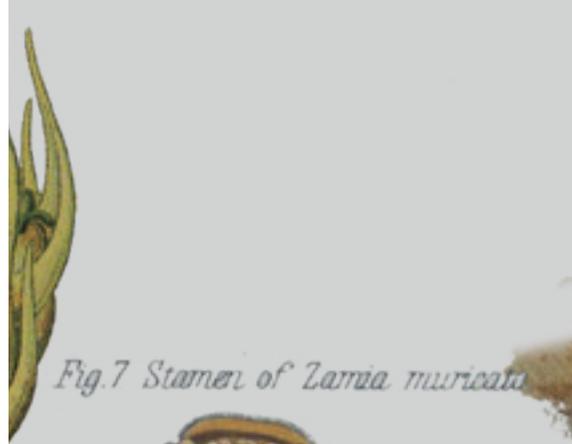
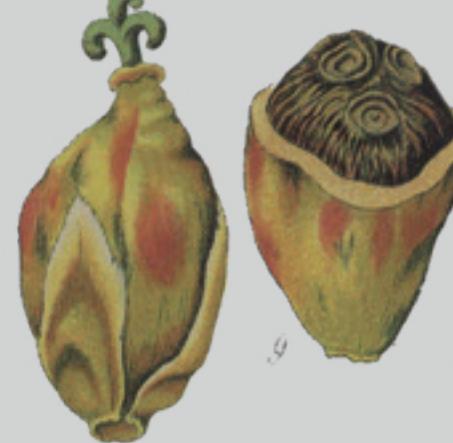


Fig.7 Stamen of *Zamia muricata*



Fig.10

Fig.9 Carpel of same bearing 2 Ovules

