



Platos principales

Entrantes:

Salpicón de centollo, pulpo, gambón y buey de mar
Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y aroma de cítricos
Bogavante plancha
Ensalada de mariscos sin concha (langostinos, centollo y vieiras), guacamole y vinagreta de
verduritas
Ensalada de jamón de pato, mango y foie fresco con vinagreta de frutos secos
Crema de nécoras con crujiente de puerros
Arroz cremoso con oricios, gambón y calamar de potera

Pescados:

Rape asado con salsa de oricios y almeja babosa
Lubina salvaje con muselina de cava y braseado de verduras
Bacalao con gratinado de pimientos del piquillo y espárragos verdes
Merluza del pincho con guiso de centollo

Cortantes:

Cortante de cava y limón
Cortante de sidra y manzana asada
Cortante de gin tonic

Carnes:

Taco confitado de buey a baja temperatura con crema fina de pimientos y cebollitas
Pitu de caleya en su jugo con risotto de la huerta
Solomillo de ternera asturiana con foie, crema fina de manzana y pimientos relleno de queso de
cabra
Lomo lechal asado con puré de tubérculos

Postres:

Torrija brioche sobre sopa de arroz con leche y helado de cítricos
Tarta Tatín templada con helado de leche merengada y mousse de toffee
Semifrío de turrón con sorbete de mango y frutos rojos
Coulant de chocolate, crumble de oreo y helado de vainilla