

<b>Trucha de Bedón ahumada con crema agria y pan de centeno</b> <i>Home smoked trout from the Bedon River with sour cream and rye bread</i>	17 euros
<b>Ensalada de Amanita y Rebozuelo, aceite de higuera y flor de un día</b> <i>Amanita Caesarea and Rebozuelo mushroom salad, fig tree oil and one day flower</i>	20 euros
<b>Ensalada de calabacín, pepino de nuestra huerta en Narbasu y helado de almendra</b> <i>Zucchini and cucumber salad from our orchard wuth almond ice cream</i>	17 euros
<b>Steak tartar de ternera asturiana con mantequilla de algas</b> <i>Steak tartar from Asturian beef with seaweed butter</i>	20 euros
<b>Coliflor, sardina ahumada y huevas de arenque</b> <i>Coliflower, smoked sardin and herring roe</i>	15 euros
<b>Berenjena asada, sobrasada, queso Varé, rúcula y miel de castaño</b> <i>Roasted aubergine, "sobrasada", Varé cheese, rocket and chestnut honey</i>	14 euros
<b>Conserva de bonito de cabecero, pimiento asado, piparras y cebolleta</b> <i>Tuna preserved with roasted pepper, piparra chili pepper and spring onion</i>	18 euros
<b>Croquetas caseras de jamón</b> <i>Homemade ham croquette</i>	16 euros
<b>Revuelto de la casa con cebolla confitada y queso cabrales sobre torto de maíz</b> <i>Homemade scrambled with candied onion and cabrales cheese over maize flatbread</i>	16 euros
<b>Fabada tradicional asturiana</b> <i>Traditional Asturian Fabada Bean Casserole</i>	24 euros
<b>Verdinas con manitas de cerdo y pulpo</b> <i>Green beans with pig s trotters and octopus</i>	24 euros
<b>Selección de quesos asturianos</b> <i>Asturian cheese board</i>	22 euros
<b>Lomo de bacalao confitado, acelgas, jugo de espinas y pil pil</b> <i>Cod fillet confit withchard, lettuce juice and pil pil</i>	30 euros
<b>Bonito en su jugo con cebolleta</b> <i>Tuna belly in its essence with spring onion</i>	26 euros
<b>Hamburguesa de ternera asturiana con bacon, queso cheddar y salsa de mostaza</b> <i>Asturian Beef Burguer with bacon, cheedar cheese and mustard sauce</i>	18 euros
<b>Cabritín de Ponga guisado, ensalada de nuestra huerta y patatas fritas</b> <i>Stewed Goat Meet from Ponga, our garden s salad and fried potatos</i>	29 euros
<b>Arroz con pitu de caleya</b> <i>Rice with Wild Chicken</i>	26 euros
<b>Lomo bajo de vaca frisona, patatas y mojo verde</b> <i>Frisian Cow low loin, potato and green moj</i>	30 euros