



Trucha de Bedón ahumada por nosotros con crema agria, pan de centeno y encurtidos <i>Home-smoked trout from the Bedon River with sour cream, rye bread and pickles</i>	19 euros
Berenjena asada, sobrasada, queso Varé, rúcula y miel de castaño <i>Roasted aubergine, "sobrasada", Varé cheese, rocket and chestnut honey</i>	15 euros
Cecina de vaca Wagyu <i>Wagyu air cured beef</i>	18/30 euros
Croquetas caseras de jamón <i>Homemade ham croquette</i>	17 euros
Revuelto de la casa con cebolla confitada y queso cabrales sobre torto de maíz <i>Homemade scrambled with candied onion and cabrales cheese over maize flatbread</i>	17 euros
Steak tartar de ternera asturiana y tosta de mantequilla de algas <i>Steak tartar from Asturian beef with seaweed butter bread</i>	21 euros
Coliflor en texturas, sardina ahumada y huevas de arenque <i>Cauliflower in textures, smoked sardine and herring roe</i>	16 euros
Fabada asturiana y su compangu <i>Traditional Asturian fabada bean casserole</i>	25 euros
Verdinas con manitas de cerdo y pulpo <i>Green beans with pig's trotters and octopus</i>	27 euros
Selección de quesos asturianos <i>Asturian cheese board</i>	23 euros
Merluza en su esencia con licuado de lechuga <i>Hake in its essence with liquified salad</i>	28 euros
Lomo de bacalao confitado, acelgas de nuestra huerta, jugo de judías y pil pil <i>Cod fillet confit with chard, beans juice and pil pil</i>	31 euros
Pulpo del pedreru guisado con patatinos <i>Stewed rock octopus with baby potatoes</i>	28 euros
Jabalí, patata y setas escabechadas <i>Wild boar, sweet potato, pickled mushrooms and chestnuts</i>	26 euros
Cabritín de Ponga guisado con ensalada de nuestra huerta y patatas fritas <i>Stewed goat meat from Ponga, our garden's salad and fried potatoes</i>	30 euros
Lomo bajo de vaca frisona, patatas, mojo verde y pimientos asados y del Padrón <i>Frisona breed beef lower loin, potato, green mojo and roasted and Padrón pepper</i>	31 euros
Arroz con pitu de caleya <i>Rice with Wild Chicken</i>	27 euros