

1 - Entrantes por unidades

Gildas Desde nuestra apertura, la gilda se ha convertido en uno de nuestros sellos de identidad y hemos decidido darle un poco más de importancia en nuestra carta y que tenga la suya propia.

Con **gamba**. 7

Con **anguila ahumada**. 9

G Con **bogavante azul**. 10

Ostras Molusco que pertenece a la especie denominada *Crassostrea gigas*. Ostras provenientes de cultivo ecológico y alimentadas exclusivamente de fitoplancton en la ría del EO.

Al **natural**. 5

Manzana asturiana y apio. 7

Ceviche de ají amarillo. 7

O **Ajo blanco** de avellana. 7

Vieira de cambados en ceviche. 14

Vieira de Cambados a la sal o plancha. 12

2 - Para Compartir

Cazuela de **mejillones Bouchot** (mejillón bombón francés). 16

Ajo blanco de avellana, con tartar de **bonito** del Cantábrico. 18

Lubina como un steak tartar. 20

Ensalada tibia de tomate, manzana asturiana y **navajas** de las islas Cies. 22

Toletes(navajas)XL, anguila ahumada. 22

Salpicón de **bogavante azul**. 25

Media docena de **ostras** al natural. 25

Ensaladilla de **langosta Cantábrica**. 28

Carpaccio de **carabineros**. 32

Media docena de **Vieiras** a la plancha. 60

Lata de caviar de **Beluga u Osetra** (según disponibilidad) 30 gr, mantequillas, panes y blinis. 85

Langosta Cantábrica (pieza entre 350-450gr. Ideal 2 pax) a la plancha. 85

IVA INCLUIDO

3 - Plato principal

**Guiso de centollo, con tortilla japonesa
y mix de encurtidos marinos. 22**

*Nuestros pescados tienen una ración aproximada
de 180-200 gr. y se acompañaran de arroz,
verduras... según elaboración diaria.*

E s p e c i a l e s d e l d í a

IVA INCLUIDO

4 - Mariscadas

Centollo preparado y mariscos. 130

Bogavante azul (1 k aprox) y mariscos. 150

(Precio por mariscada ideal 2 personas)

5 - Menús Omakase

3 mariscos + 1 pescado + 1 postre
50 euros por comensal

4 mariscos + 2 pescados + 1 postre
80 euros por comensal

6 mariscos + 2 pescados + 2 postres
125 euros por comensal

BEBIDAS NO INCLUIDAS

hora de inicio máxima 14 horas

Disponibles según servicio

Recomendada pre reserva

6 - Platos dulces
Por nuestro repostero Fran Segura

Chocolate

Sacher, cremoso choco, crumble y ganaché montada. 7,50

Manzana

(tiempo de elaboración aprox. 15 min)
hojaldre, manzana asturiana, compota, crema vainilla y crujiente de filo. 7,50

Y algunos más...

Tabla de queso cabrales

El premiado queso de Carlos Cuervo en nuestra tabla con dulce de manzana
7,00

Tarta de queso artesano

la clásica de Abarike con Afuega l pitu
6,50

Pregunta por nuestra coctelería

Servicio de pan y mantequilla. 4 (Precio por comensal)

opción sin gluten. 4,5 (Precio por comensal)

Servicio de agua km.0 refill 3,5