



Entrantes

	Media	
Causa acevichada de pulpo atún rojo y gambón 	21,00	
Croquetas de jamón ibérico "Cinco Jotas"   	9,00	15,00
Croquetas de centollo y Ali-oli de ajos asados   	10,00	17,00
Anchoas crujientes sobre una crema de queso curado  	18,00	
Roll de causa limeña pulpo rustido con salsa anticuchera y emulsión de kalamata	19,00	
Nuestra ensaladilla tradicional sobre tartar de gambón al ajillo y miso  	13,00	17,00
Paleta 100% ibérica "Cinco Jotas" 80gr. y pan de leña tostado con tomate 	14,00	22,00
Huevos rotos y su paleta ibérica "Cinco Jotas"	19,00	
Ensalada de verduras thai, mango y langostinos  	18,00	

Arroces

Arroz thai de carrilleras ibéricas con toque picante y verduritas salteadas	20,00	
Arroz con "pitu caleya", al estilo de mi abuela de Mieres	20,00	
Arroz cremoso de calamar guisadito muy lentamente con su ali oli de tinta 	21,00	
Arroz acevichado de corvina y gambón	21,00	

Vegano

Arroz cremoso de hortalizas	19,00	
Ensalada de verduritas encurtidas y sus matices	17,00	

Guiso asiático

Rock'n Roll de costilla asada a baja temperatura y mahonesa cítrica 	6,50	
Hackao de langostinos tempurizados, emulsión de sus cabezas y yuzu (6 unidades) 	15,00	
Gyozas de confit de pato y teriyaki (8 unidades) 	16,00	
Bao de gambón en tempura 	7,00	
Pan Mantou de tartar de tomate y sardina marinada (2 unidades) 	14,00	

IVA Incluido

*Toda nuestro atún rojo salvaje proviene de la Almadraba y ha sido capturado según método sostenible.



Nuestro atún rojo

Tartar de atún rojo de Almadraba "Balfegó"	14,00	23,00
Tataki de de Atún rojo de Almadraba "Balfegó" y su causa limeña	14,00	23,00
Tarantelo de atún rojo sobre emulsión de leche de tigre		23,00

Notas de Mar

	Media	
Pixin al estilo El Borne, crema de cebolla confitada, emulsión de piparras, humo y crustaceos 		27,00
Jalea de pescados del cantábrico con su salsa criolla 		21,00
Anguila ahumada sobre parmentier trufada y kale 		22,00
Canelón de txangurro (centollo desmigado) sobre fondo de crustáceos  		15,00
Pulpo olímpico de Adriana Martínez, crema de patata, ahumados, glase de ternera y queso de Vidiago  	14,00	20,00
Ceviche de corvina, boniato glaseado y chip de plátano macho 		21,00
Bacalao sobre huevos estrellados cremosos, chips de ajo y crujiente de patata 		21,00

y de la tierra

	Media	
Kebab deconstruido de pitu, encurtidos y yogur (2 unidades)		17,00
Mini hamburguesitas de lechal confitado, cebolla roja encurtida y nuestra mayonesa esp.		15,00
Steak tartar de ternera rosa y sus tostas de pan de leña	16,00	25,00
Lagarto ibérico "Cinco Jotas", salteado, wok, huerta y ajos asados 	15,00	22,00
Solomillo braseado y parmentier de douxelle de champiñon		26,00
Chuleta madurada "Txogitxu", patatinas y pimientos del piquillo		30,00
Canelón de pitu asado a baja temperatura, napado en salsa anticucho (1 unidad) 		15,00

Menú degustación

Cuatro platos según mercado y un postre escogido por nuestro chef (bebida no incluida)	48,00	
--	-------	--

