

ENTRANTES

€

Tosta de blat Xeixa, peras conferencia, calabacín, queso de cabra y espárragos verdes	19.00
Huevo flor con salsa carbonara varennna, espinaca y trufa	18.00
Arroz de manitas de cerdo con tartar de calamar y butifarrón	17.00
Sopa de cebolla gratinada con pan de ajo	18.00
Fabada asturiana al estilo tradicional	19.00

PRINCIPALES

€

Pollo campero, salsa satay y fideos de arroz a la sidra	20.00
Costillas short ribs con salsa barbacoa, chips de boniato y mayonesa de kimchi	21.00
Salmonete imperial con trigo tierno y verduras	19.00
Llampuga frita con pimientos escalivados y cebolla encurtida	22.00
Cardo con salsa blanca de almendras y guisantes frescos salteados	21.00
Brocheta de rape con jamón «Joselito» y patatas al romero	19.00

CLÁSICOS

€

Ensalada tibia de mejillones con jamón “joselito”	20.00
Filet Mignon con mantequilla Café París y patata fondant	28.00
Bogavante con huevos puntilla	33.00
Arroz a la “greixonera” con almejas de carril y vieiras	24.00
Tabla de quesos afinados	15.00

POSTRES

€

Milhojas con merengue y frambuesas	7.00
Parfait de mango con bizcocho de avellanas y mousse de pistacho	7.00
Brownie de chocolate blanco con sopa de ruibarbo y helado de plátano	7.00
Tarta ópera «Es Princep», almendras, ganaché de chocolate negro y crema de café	7.00

