




## ENTRADAS

Jamón 100% Ibérico Sánchez Romero Carbajal con tomate y ajo 27/16€



Cecina de vaca vieja 18/11€

Tabla de quesos con dulce de manzana  22/12€


- Savel (Lugo, Galicia) *Leche cruda de vaca*
- Moluengo (Villamalea, Albacete) *Leche cruda de cabra*
- Comté 24 meses (Francia) *Leche cruda de vaca*
- Villasán (Villaviciosa, Asturias) *Leche cruda de vaca*

Terrina de foie mi-cuit, chutney de calabaza y croissant tostado    26/14€

Croquetas cremosas de Chosco de Tineo (8 unidades)    15/9€

 Setas de temporada salteadas con huevo cremoso y mollejas de ternera  25€



*Variedad de setas según temporada.*

Ensalada de Xarda de Lastres en escabeche con tomates asados.  17€

## CUCHARA

 Sorrentinos de manzana y cabrales con salsa de sidra   19€





*Pasta fresca rellena.*

 Crema de pote asturiano, Chosco de Tineo y huevo  18€

Crema de nécoras  17€

Manitas de cerdo guisadas con carpaccio de langostinos  21€

Arroz con costilla asada a baja temperatura y alcachofas 27€







Arroz con pulpo del Cantábrico a la brasa y cebolleta     26€

*Mejor pulpo del mundo 2022 by*



Verdinas con Jabalí  22€






## MAR

 Lubina a la sal con pisto de verduras del huerto de Bueño 	26€
Merluza del pincho asada con salsa “bueñísima” y crema de patata  	25€
Pulpo rustido del Cantábrico con marmita de patata  	22€

Mejor pulpo del mundo 2022 by



## MONTAÑA

Entrecôte de vaca madurada “Raza Simmental” con patatos asados	27€
Guiso de carrilleras ibéricas con cuscús de verduras de temporada	24€
Solomillo Wellington con chips de verduras y salsa de trufa    	26€
Lingote de Cabrito Bermeyu a baja temperatura con patatas y dulce de manzana	26€
Solomillo de Venao con salsa de frambuesas y ciruelas 	26€

## MENÚ DEGUSTACIÓN 54€

- Aperitivo “Bueñísimo”
- Ensalada de Xarda de Lastres en escabeche con tomates asados
- Croquetas cremosas de Chosco de Tineo
- Pulpo rustido del Cantábrico con marmita de patata
- Merluza del pincho asada con salsa “Bueñísima”
- Guiso de carrilleras ibéricas con crema de patata
- Torrija caramelizada con crema helada de leche merengada

*Bodega no incluida*

## MARIDAJE SELECCIONADO POR NUESTRO SUMILLER 22€

Por persona

*Nuestros panes hechos con masa madre son 100% artesanos, ecológicos y elaborados por el Obrador Panexin.*

*Los Carajitos que te pondremos a continuación del postre son elaborados 100% artesanalmente y sin gluten por La Amasería Obrador.*

*La Fuelga, huerta ecológica a menos de 3 minutos a pie del restaurante, nos acerca su selección de frutas y verduras cada día.*

									
ECOLÓGICO	GLUTEN	LÁCTEOS	HUEVO	PESCADO	MARISCO	MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	SULFITOS	MOSTAZA

## MENÚS PARA GRUPOS

### MENÚ TEJO

38€

- Tabla de quesos con dulce de manzana
  - Savel (Lugo, Galicia) *Leche cruda de vaca*
  - Moluengo (Villamalea, Albacete) *Leche cruda de cabra*
  - Comté 24 meses (Francia) *Leche cruda de vaca*
  - Villasán (Villaviciosa, Asturias) *Leche cruda de vaca*
- Ensalada de Xarda de Lastres en escabeche con tomates asados
- Pulpo rustido del Cantábrico con marmita de patata
- Guiso de carrilleras ibéricas con cuscús de verduras de temporada
- Torrija caramelizada con crema helada de leche merengada














### MENÚ CAMELIA

42€

- Cecina de vaca vieja
- Tabla de quesos con dulce de manzana
  - Savel (Lugo, Galicia) *Leche cruda de vaca*
  - Moluengo (Villamalea, Albacete) *Leche cruda de cabra*
  - Comté 24 meses (Francia) *Leche cruda de vaca*
  - Villasán (Villaviciosa, Asturias) *Leche cruda de vaca*
- Terrina de foie mi-cuit, chutney de calabaza y croissant tostado
- Croquetas cremosas de Chosco de Tineo
- Arroz con pulpo del Cantábrico asado y cebolleta
- Torrija caramelizada con crema helada de leche merengada

*Nuestros menús de grupo incluyen bodega*

## POSTRES

Frixuelo de Cangas del Narcea con toffee de marron glacé	  	7€
Tarta de queso asada con crema helada de frambuesa	 	8€
Torrija caramelizada con crema helada de leche merengada	  	7€
Flan de castañas con crema helada de café	 	7€
Bizcocho de calabaza con ganache de chocolate	  	7€

 GLUTEN  LÁCTEOS  HUEVO  FRUTOS SECOS

## COMBINADOS DE CAFÉ

<b>Shakerato</b> <i>Ron tostado, plátano, café y crema batida</i>	6€
<b>Expreso Picofino</b> <i>Ginebra, crema de ginebra, café y canela</i>	7€

## VINOS DULCES

<b>Sidra de Hielo Hibernis</b> <i>D.O.P Sidra de Asturias (Verdialona)</i>	6€
<b>Toro Albalá Don Px</b> <i>D.O. Montilla Moriles (Pedro Ximenez)</i>	5€
<b>Delesvaux Coteaux du Layon Passerillé</b> <i>A.O.C. Coteaux du Layon (Chenin Blanc)</i>	5,5€
<b>Moscatel Alambre 5 años</b> <i>D.O Setubal (Moscatel, Arinto)</i>	4,5€

*Los Carajitos que te pondremos a continuación del postre son elaborados 100% artesanalmente y sin gluten por La Amasería Obrador.*

*Café 100% Arábica Blend Signature.*