




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

- 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
- 54€
por persona

Bodega no incluida, puede incluir maridaje seleccionado por nuestro sumiller por 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.



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

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

VINOS DULCES

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