




























ENTRADAS

Jamón 100% Ibérico Sánchez Romero Carvajal con tomate y ajo asado	28/16€
Cecina de vaca vieja	18/11€
Tabla de quesos con dulce de membrillo 	22/12€
<ul style="list-style-type: none">- Cueva de Llonín (Peñamellera Alta, Asturias) <i>Leche de vaca pasteurizada</i>- Abuelo Ruperto (El Mirador, Murcia) <i>Leche cruda de oveja</i>- Montagnolo (Baviera, Alemania) <i>Leche de vaca pasteurizada</i>- Guardián del Faro (Bovbjerg, Dinamarca) <i>Leche de vaca pasteurizada</i>	
Terrina de foie mi-cuit, chutney de calabaza y croissant tostado   	26/14€
Croquetas cremosas de Chosco de Tineo (8 unidades)   	16/9€
Ensalada de Xarda de Lastres en escabeche con tomates asados 	17€
Torreznos, patata y piparras en tempura  	23/12€
Ensaladilla de primavera con huevos de codorniz	19/10€





CUCHARA

 Sorrentinos de manzana y cabrales con salsa de sidra  	18€
<i>Pasta fresca rellena.</i>	
 Crema de pote asturiano, Chosco de Tineo, huevo y berza frita 	19€
Manitas de cerdo guisadas con carpaccio de langostinos 	21€
 Guiso de setas con mollejas y huevo 	25€
Arroz con costilla asada a baja temperatura y alcachofas	27€
Arroz con pulpo del Cantábrico a la brasa y cebolleta    	26€

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€
Bacalao a baja temperatura y guiso de sus callos 	26€

MONTAÑA

Entrecôte de vaca madurada “Raza Simmental” con patatos asados	28€
Guiso de carrilleras ibéricas con calabaza	24€
Solomillo Wellington con chips de verduras y salsa de trufa    	27€
Lingote de Cabrito Bermeyu a baja temperatura con patatas y dulce de manzana	27€

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Aperitivo “Bueñísimo”
- Ensalada de Xarda de Lastres en escabeche con tomates asados
- Torrezno, patata y piparra en tempura
- Crema de pote asturiano, Chosco de Tineo, huevo y berza frita
- Merluza del pincho asada con salsa “Bueñísima”
- Guiso de carrilleras ibéricas con calabaza
- 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.



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>	8€
Toro Albalá Don Px <i>D.O. Montilla Moriles (Pedro Ximénez)</i>	8€
Petit Clocher <i>A.O.C. Coteaux du Layon (Chenin Blanc)</i>	6,5€
Moscatel Romano Primitivo Quiles <i>Alicante (Moscatel Romano)</i>	5€