

## PARA EMPEZAR

- ⊗ PASTEL DE PUERROS
- ⊗ SARDINAS MARINADAS (por unidades)

### NUESTRAS CROQUETAS

- ⊗ DE COMPANGO (por unidades)
- ⊗ BOMBÓN CREMOSO DE CALLOS (por unidades)

- ⊗ JAMÓN JOSELITO
- ⊗ COPPA IBÉRICA DE JOSELITO
- ⊗ LONGANIZA DE AVILÉS, FRITA O COCIDA
- ⊗ ENSALADA DE QUESOS
- ⊗ ENSALADA TIERRA Y MAR

- ⊗ QUESO DE CABRA A LA PLANCHA
- JARDÍN DE SALMÓN AHUMADO AL ROBLE
- ⊗ ESCALOPES DE FOIE GRAS (por unidades)

*Nuestra cocina busca la recuperación de los sabores de las abuelas, queremos que usted disfrute de una experiencia gastronómica, cada uno de nuestros platos tiene un significado, no solo en la presentación, sino también en sus ingredientes y en su forma de elaborarlos.*

### LOS PLATOS DE HERMINIA 87 AÑOS DESPUÉS

- ⊗ ARROZ CON PITU DE CALEYA (mínimo 2 personas)
- ⊗ ROLLO DE CARNE RELLENO (por medallones)
- ⊗ CALLOS CON PATATONES
- ⊗ POTE DE BERZAS CON FARIÑONA
- ⊗ BACALAO CON SU GUISO
- ⊗ ROLLO DE BONITO (en temporada y por unidad)
- ⊗ SOLOMILLO IGP TERNERA ASTURIANA

### COCINA TRADICIONAL HECHA VANGUARDIA

- ⊗ PITA PINTA GUISADA (Gallina autóctona asturiana)
- ⊗ GUISO IBÉRICO Pluma Ibérica de Joselito
- ⊗ HOMENAJE AL MAR Arroz Caldoso
- ⊗ PESCADOS Y MARISCOS POR ENCARGO, AL ESTILO TRADICIONAL

## MENU TODO CUCHARA (menú por persona)

HOMENAJE AL MAR Arroz Caldoso,  
POTE DE BERZAS CON FARIÑONA  
CALLOS,  
LECHE PRESA Y BORRACHINOS

(BEBIDA NO INCLUIDA)

## MENÚ 1930 "NUESTRA HISTORIA" (menú mesa completa)

10 PLATOS, 7 SALADOS Y 3 POSTRES

(BEBIDA NO INCLUIDA)



### SELECCIÓN DE QUESOS

Gamoneu, Cabrales, Vare de Cabra, Afuega'l Pitu, Manchego,  
Brie Azul, Comté, etc...

### LOS DULCES DE NUESTRA CASA

#### CLÁSICOS

---

-  LECHE PRESA (SOLOMILLO DE LECHE, nombre propuesto por D. Gaspar Rosety)  
BORRACHINOS
-  ARROZ CON LECHE
-  TARTA DE QUESO
-  FRUTA FRESCA DEL DÍA

#### ACTUALES

---

-  ÁTOMOS DE CHOCOLATE (idea y colaboracion Miguel Sierra)
-  TIRAMISÚ DE CASA BELARMINO (idea y colaboracion de Paco Torreblanca)
-  HELADOS CASEROS (Vainilla, chocolate, compota de manzana, cítricos, etc.)  
BRAZO DE GITANO  
TARTA DE COMPOTA DE MANZANA (Elaboración 8 min.)
-  SOUFFLE DE CHOCOLATE (Elaboración 9 min.)



I.V.A. INCLUIDO