

Para Empezar

- ⊗ PASTEL DE PUERROS
- ⊗ SARDINAS MARINADAS (por unidades)
- ⊗ ANCHOAS MARIPOSA CON TRAMPANTOJO DE TOMATE (por unidades)
- JARDÍN DE SALMÓN AHUMADO AL ROBLE
- ⊗ FOIE GRAS SOBRE LECHO DE COMPOTA (por unidades)
- CANELONES RELLENOS DE MORCILLA

NUESTRAS CROQUETAS

- ⊗ DE COMPANGO (por unidades)
- ⊗ BOMBÓN CREMOSO DE CALLOS (por unidades)
- ⊗ DE JAMÓN DE "JOSELITO" (por unidades)

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

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 88 años después

- ⊗ ARROZ CON PITU DE CALEYA (mínimo 2 personas)
- ⊗ ROLLO DE CARNE RELLENO (por medallones)
- ⊗ CALLOS CON PATATONES
- ⊗ POTE ASTURIANO
- ⊗ ROLLO DE BONITO (en temporada y por unidad)

Cocina Tradicional Hecha Vanguardia

- ⊗ BACALAO CON SU GUISO
- ⊗ MERLUZA SOBRE CAMA CAMPESTRE
- ⊗ HOMENAJE AL MAR Arroz Caldoso
- ⊗ PITA PINTA GUISADA (Gallina autóctona asturiana)
- ⊗ GUISO IBÉRICO Pluma Ibérica de Joselito
- ⊗ SOLOMILLO IGP TERNERA ASTURIANA

Menu Todo Cuchara (menú por persona)

HOMENAJE AL MAR Arroz Caldoso,
POTE ASTURIANO
CALLOS,
LECHE PRESA Y BORRACHINOS

Menú 1930 "Nuestra Historia" (menú mesa completa)

10 PLATOS, 7 SALADOS Y 3 POSTRES



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)
- SOPA DE FRUTOS ROJOS (idea y colaboracion Miguel Sierra)
- 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.)



LIBRE DE GLUTEN