

## Para Empezar

- ☒ PASTEL DE PUERROS (*por unidades*)
- ☒ LLÁMPARES DEL CABO PEÑAS (*degustación*)
- ☒ FOIE GRAS SOBRE LECHO DE COMPOTA (*por unidades*)  
CANELONES RELLENOS DE MORCILLA (*por unidades*)
- ☒ FLOR DE ALCACHOFA (Jamón “Joselito” y Velo Ibérico) (*por unidades*)
- ☒ JAMÓN JOSELITO
- ☒ ANCHOAS ESPECIALES 000, Cantábrico

## Nuestras Croquetas

- ☒ DE COMPANGO (*por unidades*)
- ☒ BOMBÓN CREMOSO DE CALLOS (*por unidades*)
- ☒ DE JAMÓN DE JOSELITO (*por unidades*)  
☒ “Subcampeona mejor croqueta del mundo  madrid fusión 2020”
- ☒ QUESO MAMÁ MARISA (*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 95 Años Después

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

Pan Artesano



LIBRE DE GLUTEN

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES  
SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

I.V.A. INCLUIDO

## *Cocina Tradicional Hecha Vanguardia*

### **CUCHARA**

- ☒ VERDINAS CON BUGRE
- ☒ HOMENAJE AL MAR

### **PESCADOS (Salvajes y según disponibilidad en Lonja)**

- ☒ BACALAO CON SU GUISO
- ☒ MERLUZA CON SU TOQUE DE CAMPO

### **CARNES**

- ☒ GUISO IBÉRICO (Pluma de Cerdos Ibéricos)
- ☒ SOLOMILLO IGP TERNERA ASTURIANA
- ☒ STEAK TARTAR (Vacuno Mayor Asturiano)
- ☒ EXALTACIÓN DEL CORDERO XALDO (Arroz envejecido 7 años)

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

## *Selección de Quesos*

- ☒ TABLA DE 3 QUESOS, 150 GRS
- ☒ TABLA DE 5 QUESOS, 250 GRS.

## *Los Dulces de Nuestra Casa (Elaboración Artesanal)*

### **CLÁSICOS**

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

### **ACTUALES**

- BRAZO DE GITANO...
- TARTA DE COMPOTA DE MANZANA (Elaboración 8 min.)
- ☒ SOUFFLE DE CHOCOLATE (Elaboración 10 min.)
- ☒ TOCINILLO DE CIELO

### **MIS SABORES HELADOS**

- ☒ VAINILLA, CHOCOLATE, COMPOTA DE MANZANA, CÍTRICOS, MANTEQUILLO, PISTACHO, TURRÓN Y LECHE MERENGADA

## MENÚ. ALIMENTOS DEL PARAISO

Copa de Bienvenida

Aperitivo

La Rula de Avilés en Nuestro Plato

**Recuerdos de Merluza**

Verdinas de Asturias, Verdinas de Manzaneda

**Verdinas con Bogavante**

La Carne de la Tierra

**Solomillo**

Asturias Láctea

**Queso Gamoneu**

95 Años de Historia en esta Casa

**Leche Presa**

**NUESTRO MENÚS SE SERVIRÁN HASTA LAS 14,30 H.**

PARA MÁS DE 4 MENÚS, DEBE COMUNICARLO CON ANTELACIÓN

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

**I.V.A. INCLUIDO**

## MENÚ, 95 AÑOS DE EVOLUCIÓN

Copa de Bienvenida

Aperitivo

Pastel de Puerros

Degustación de Croquetas

*Jamón "Joselito" - Queso Mamá Marisa*

Flor de Alcachofa

Merluza con su Toque de Campo

Arroz con Pitu

Guiso Ibérico

Rey Silo Picón

Tarta de Queso

---

**NUESTRO MENÚS SE SERVIRÁN HASTA LAS 14,30 H.**

PARA MÁS DE 4 MENÚS, DEBE COMUNICARLO CON ANTELACIÓN

---

TODAS NUESTRAS ELABORACIONES SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

---

MENÚ MESA COMPLETA

---

I.V.A. INCLUIDO