












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 GUIZO
-  MERLUZA CON SU TOQUE DE CAMPO

CARNES

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






TODAS NUESTAS 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, MANTECADO, PISTACHO, TURRÓN Y LECHE MERENGADA

MENÚ, ALIMENTOS DEL PARAISO

Copa de Bienvenida

Aperitivo

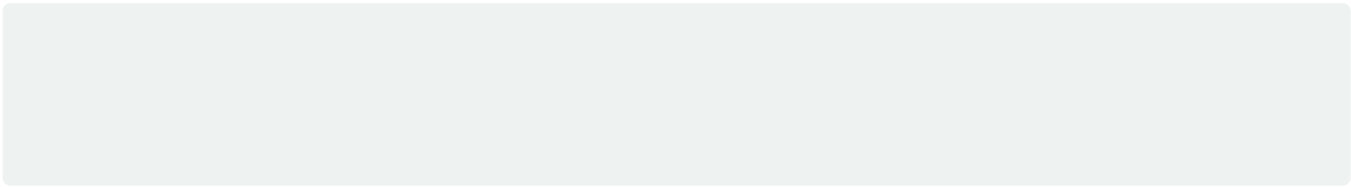
La Rula de Avilés en Nuestro Plato
Recuerdos de Merluza

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 NUESTAS 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

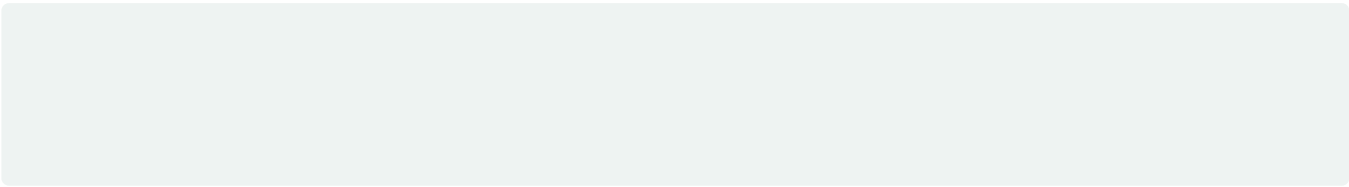
Merluza con su Toque de Campo

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 NUESTAS ELABORACIONES SE REALIZAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.