

Menú Principado 1



Comenzamos con

Vasito de Salmorejo

receta tradicional con jamón ibérico y huevo cocido

Entrantes a compartir

*** 1 Ración para cada 4 comensales máximo

Tabla de Jamón ibérico, lomo de cebo y queso curado
con panecillos tostados y nuestro famoso tomate rallado aliñado

Tomatitos aliñados con ventresca

Cebolla morada y oliva virgen

Croquetas caseras gourmet

de boletus y carabinero (2 uds./comensal)

Gambón a la plancha

gamba grande (2 uds./comensal)

Segundo plato a elegir

Solomillo con auténtico foie de pato caliente

de ternera gallega jugosísima

Pierna de cordero a baja temperatura

Pierna de unos 450gr. a baja temperatura

Cachopo asturiano artesano

de jamón ibérico tipo Guijuelo y ternera biológica (300gr.)

Carrilleras de ibérico

Al vino tinto

Entrecot a la parrilla

ternera gallega de unos 350 gr.

Lubina a la espalda con jamón ibérico

a la parrilla con jamón ibérico

Pata de pulpo a la parrilla

sobre parmentier artesano

Salmón a la plancha

sobre verduras al wok y wakame

Postres

Tarta de obrador con helado

**No incluye bebidas*

***Cordero solo por encargo*

****Disponibilidad sujeta a nuestros proveedores*

29,5€/comensal

variante con solomillo, cordero o pulpo + 5€ por comensal

Menú Narcea 2



Primer Plato

Tabla de ibéricos, pates y quesos

jamón ibérico Guijuelo, lomo embuchado, queso curado, azul y rulo de cabra, pate a la pimienta, a las finas hierbas y de pato.

Segundo Plato

Ensalada de canónigos foie autentico y frutos secos

con reducción de Pedro Ximenez

Tercer Plato **A elegir**

Solomillo con auténtico foie de pato caliente

de ternera gallega jugosísima

Pierna de cordero a baja temperatura

Pierna de unos 450gr. a baja temperatura

Cachopo asturiano artesano

de jamón ibérico tipo Guijuelo y ternera biológica (300gr.)

Carrilleras de ibérico

Al vino tinto

Entrecot a la parrilla

ternera gallega de unos 350 gr.

Lubina a la espalda con jamón ibérico

a la parrilla con jamón ibérico

Pata de pulpo a la parrilla

sobre parmentier artesano

Salmón a la plancha

sobre verduras al wok y wakame

Postres

Torrija brioche con helado

**No incluye bebidas*

***Cordero solo por encargo*

****Disponibilidad sujeta a nuestros proveedores*

29,5€/comensal

variante con solomillo, cordero o pulpo + 5€ por comensal

ALERGENOS

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos
Si es ud alérgico a algún alimento comuníquelo a nuestro personal

-Precios y condiciones menús campaña navidad 2025.

- Los menús incluyen solo lo expresado en ellos, cualquier otro producto o la bebida se facturara a parte.
- Precios de bebida a consultar
- La reserva no se realizara en firme hasta que no se entregue un deposito a cuenta
- Consulte los horarios de cocina y sala.
- Horario de cocina de 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30
- Horario de cierre a las 17:00 y a las 00:00