

El “Pica – pica” de Asgaya

<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	<i>21 €</i>
<i>Pan de cristal con tomate rallado y arbequina</i>	<i>2,5 €</i>
<i>Anchoas de al lado de Asturias</i>	<i>16 €</i>
<i>Foie micuit, terrina hecha en casa caramelizada al P.X. con confitura de higos y rúcula.....</i>	<i>16 €</i>
<i>Ensalada de Bogavante asado y palmitos sobre picada thai de mangos.....</i>	<i>22 €</i>
<i>Tomatas escogidas, muy finitas, pimientos asados y ventresca de bonito</i>	<i>16 €</i>
<i>Crema fría de patata y beicon, trufas de primavera y torreznos.....</i>	<i>12 €</i>
<i>Sardinas asadas y ahumadas con hiervas silvestres, sobre hogaza tostada</i>	<i>12 €</i>
<i>Croquetas, blanditas de la abuela; hoy de jamón y mañana ... ya veremos</i>	<i>11 €</i>
<i>Ensalada crujiente de afuega ´l pitu trufado con brevas</i>	<i>12 €</i>
<i>Lasaña de Centolla cremosa con verduras, crema de andariques y piparras dulces</i>	<i>14 €</i>
<i>Pulpo dorado sobre patatas revolconas y aire de pimenton dulce</i>	<i>18 €</i>
<i>Verduras, sencillamente a la parrilla, con escamas de sal y oliva virgen.....</i>	<i>14 €</i>
<i>Huevos rotos al cabrales, con puerros y cebollitas sobre crujiente de fariñes</i>	<i>13 €</i>
<i>Fabada, como Dios manda</i>	<i>16 €</i>
<i>Verdinas casi viudas como en Cudillero, mejillones y berberechos</i>	<i>16 €</i>
<i>Gambas a la plancha con salsa tártara o sin ella</i>	<i>22 €</i>
<i>Almejas a la marinera con un toque de oloroso</i>	<i>20 €</i>
<i>Salteado de verduras al Wok sobre lingüini con gambas al ajillo</i>	<i>14 €</i>

Lo más fresco y natural del verano en “crudo”

<i>Esqueixada de bacalao con sus chips y el toque de gamoneu</i>	15 €
<i>Carpaccio de waygu, vinagreta de balsamico y tomatitos caseros</i>	16,5 €
<i>Tartar de atún rojo, aromas de wasabi y cilantro</i>	22 €
<i>El clásico Steak tartar de solomillo</i>	21 €

De la Mar y algo de la Huerta

<i>Nuestra merluza a la sidra con almejas</i>	21 €
<i>Rodaballo en trancha al horno, espuma de papas, Wakame y ajada</i>	24 €
<i>Kokotxas de merluza al Pilpil</i>	24 €
<i>Lenguado en popietas, casi menieure con raviolis de pulpo</i>	24 €
<i>Bocaditos de merluza a la romana sobre anillas de txipis marea negra.....</i>	20 €
<i>Láminas de bacalao empilpadas con encebollado de soja de mar</i>	21 €
<i>Lomos de Bonito del Norte con salsa de tomates natural y salteado de ibéricos</i>	18,5 €

De la Montaña y las Granjas

<i>Entrecot de Buey en lardones con setas, chalotas y foie caliente.....</i>	24 €
<i>Jarrete de cordero a la provenzal con Ratatouille.....</i>	19 €
<i>Solomillo de vaca hecho en sarten con terrina de patata y beicon, lascas La Peral.....</i>	22 €
<i>Cachopos de solomillo al cabrales estilo Allande.....</i>	22 €
<i>Rabo de toro en su jugo, gratinado provenzal, sin huesitos, con puré de patata y moradas.....</i>	21 €
<i>Arroz cremoso con autentico Pitu rojo de Caleyá.....</i>	16 €
<i>Lomo de buey, de asador, para dos personas con piquillos y patatas (2 personas).....</i>	34 €

TARTA DE MANZANA

MINIMO 25´