

## Clásicos de Siempre

*Jamón Ibérico de Bellota " 5 Jotas "*  
39.60 €

*Lomo Ibérico de Bellota Extra  
Premium "5 Jotas"*  
33.00

*Croquetas de Bogavante*  
29.70 €

*Anchoas de Santoña en crujiente y  
verduras escalivadas*  
26.40 €

*Tartar de Atún rojo y salsa Dashi*  
44.00 €

## Mariscos

*Percebes, almejas, quisquillas,  
centollo, bogavante, langosta ..los  
mejores productos de nuestros mares  
según captura*

## Entradas

*"Chutoro" de Bonito del Cantábrico,  
escabeche de zanahoria y piparra*  
35.20 €

*Lubina en tartar con Caviar Imperial*  
44.00 €

*Sardinas a baja temperatura  
sobre ajoblanco*  
26.40 €

*Vieiras a la Brasa e infusión de hongos y  
lechuga de mar*  
35.20 €

*Papada Ibérica a baja temperatura y  
Caviar Imperial Black Pearl*  
55.00 €

*Bonito del Cantábrico asado en su jugo  
con cebolletas glaseadas y salsa Ponzu*  
35.20 €

## Los Bogavantes

*Bogavante del Cantábrico cocido,  
crema del mismo y lechuga de mar*  
66.00 €

*Bogavante del Cantabrico Flambeado  
y caldo de su cabezas*  
77.00 €

*Pasta Fresca rellena e infusionada en  
crema de Bogavante*  
44.00 €

## Nuevas Propuestas de la Mar

*Bonito del Cantabrico a la Parrilla  
y caldo de palo cortado  
33,00 €*

*Virrey al Natural con su propia  
marmita Consultar €*

*Lomo de Merluza de Celeiro sobre  
una menier de Limón  
39.60 €*

*Cola de Bogavante a la parrilla sobre  
pasta fresca anaranjada y azafranada  
77.00 €*

*Ventresca de Bonito al ajoarriero  
44.00 €*

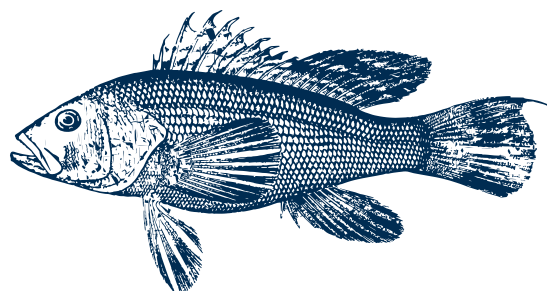
## Pescados Clásicos del Real Balneario

*Lubina al Champagne “Félix Loya”  
44.00 €*

*Salmonete con su arroz al estilo  
clásico de Avilés  
39.60 €*

*Bogavante del Cantábrico a la parrilla  
99 €/ Kg*

*Langosta del Cantábrico a la parrilla  
o a la Armonicana  
165€/Kg*



## Las Carnes y los Guisos

*Solomillo de Ternera a baja temperatura 35.20 €*

*Pichón Mont-Royal a doble cocción 39.60 €*

*Callos Asturianos con patatas fritas 27.50 €*

*Roast-Beef con parmentier de patata 33.00 €*

*Fabada Asturiana con su Compango 22.00 €*

*10% de iva incluido*