

1 - Entrantes por unidades

Gildas Desde nuestra apertura, la gilda se ha convertido en uno de nuestros sellos de identidad y hemos decidido darle un poco más de importancia en nuestra carta y que tenga la suya propia.

Con **gamba**. 7

Con **anguila ahumada**. 9

Gilda Con **bogavante azul**. 10

Ostras Molusco que pertenece a la especie denominada *Crassostrea gigas*. Ostras provenientes de cultivo ecológico y alimentadas exclusivamente de fitoplancton en la ría del EO.

Al **natural**. 5

Manzana asturiana y apio. 7

Ceviche de ají amarillo. 7

Ostra **Ajo blanco** de avellana. 7

Vieira de cambados en ceviche. 14

Vieira de Cambados a la sal o plancha. 12

2 - P a r a C o m p a r t i r

Cazuela de **mejillones Bouchot (mejillón bombón francés)**. 16

Ajo blanco de avellana, con tartar de **bonito** del Cantábrico. 18

Lubina como un steak tartar. 20

Ensalada tibia de tomate, manzana asturiana y **navajas** de las islas Cies. 22

Toletes(navajas)XL, anguila ahumada. 22

Salpicón de **bogavante azul**. 24

Media docena de **ostras** al natural. 25

Ensaladilla de **langosta Cantábrica**. 26

Carpaccio de **carabineros**. 30

Media docena de **Vieiras** a la plancha. 60

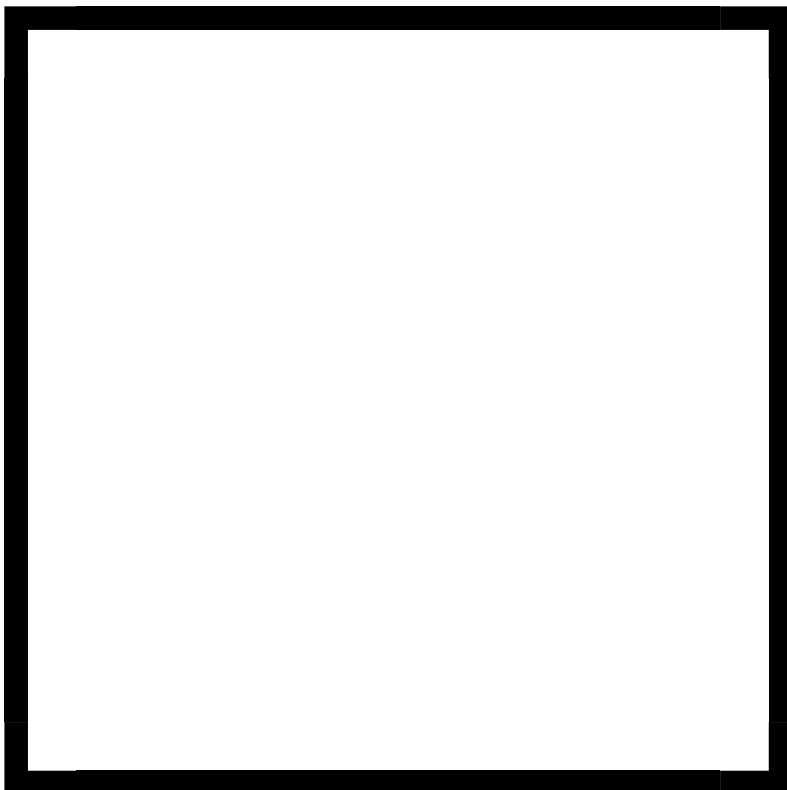
3 - Plato principal

Guiso de centollo, con tortilla japonesa y mix de encurtidos marinos. 20

Burger de cigala, algas del Cantábrico, bruschetta de tomate. 26

. Cantidades limitadas.

E s p e c i a l e s d e l d í a



abarike

Lara Roguez

4 - Mariscadas

Centollo preparado y mariscos. 130

Bogavante azul (1 k aprox) y mariscos. 150

5 - Menús Omakase

marea baja 50€/pax

3 mariscos + 1 pescado + 1 postre

marea alta 110€/pax

6 mariscos + 2 pescados + 2 postres

Comparte 60€/pax

7 entrantes fríos a compartir al
centro

Consultar la última hora para
comenzar los menús y la
prereserva necesaria

6 - C i e r r e d e m e s a

Tarta de queso artesano

usamos quesos de los 4 puntos cardinales
y vamos variando la elaboración según el
especial de la semana

6,50

Tabla de queso cabrales

El premiado queso de Carlos Cuervo en
nuestra tabla con dulce de manzana

7,00

Helado de chocolate

Con bizcocho y nata

6,00

Especiales fuera de carta (consultar)

Pregunta por nuestra coctelería

Servicio de pan artesano y mantequilla. 4
opcion sin gluten. 4,50

(Precio por comensal)

IVA INCLUIDO