



www.hotelblanco.es

MENÚ DE MERCADO 25 €

Snack
Entrante
Plato principal
Postre

Bebidas no incluidas

(De Lunes a Viernes hasta mediodía)

MENÚ GASTRONÓMICO 35 €

Snack
3 aperitivos
Entrante
Plato principal
Postre

Bebidas no incluidas

(Viernes noche, Sábados, Domingos y festivos)

MENÚ ASTURIANO 30 €

Snack
Fabada asturiana (Finalista mejor fabada del mundo 2015/2017)
(lácteos)
Arroz con *pitu* de *caleya*
(sulfitos)
Requesón con miel
(lácteos)

Bebidas no incluidas

(Todos los días)

Maridaje menú asturiano: 15 €

Señorío de Ibias Alta Montaña
Albarín blanco (criado parcialmente sobre lías)

EM Brut Nature
Regona, Raxao, Blanquina

Aroma de Ibias
Carrasquín, Albarín tinto, Verdejo tinto

Valverán 20 manzanas (sidra de hielo)
Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, Collaos, Fuentes



@blancohotelespa



Los pescados y mariscos que figuran en esta carta son adquiridos en las lonjas de **Avilés, Luarca, Puerto de Vega y Tapia de Casariego**.

Las carnes de la marca "**Carne de Asturias, Calidad Controlada**" proceden de los concejos de **Tineo, Villayón y Los Oscos**.

Las verduras y hortalizas provienen de la huerta del **Valle del Navia**.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de estos alérgenos, por lo que rogamos a aquellas personas que padezcan alergias graves, nos lo comuniquen previamente para extremar las precauciones en la elaboración de su menú.

(Reglamento U.E 1169/2011)



PARA COMENZAR

Anchoas de Santoña "00", semilla de tomate de temporada y aceitunas en tempura <i>(gluten, pescado)</i>	21 €
Jamón ibérico de Jabugo "5J" con <i>pan tumaca</i> <i>(gluten)</i>	28 €
Cecina de Wagyu	28 €
Terrina de foie, aceite de avellanas, pan de especias y encurtidos <i>(gluten, lactosa, frutos de cáscara, sulfitos)</i>	23 €
<i>Carpaccio</i> de gamba roja, aceite de sus cabezas, huevas de mujol y matices de ajo <i>(crustáceos, lácteos, pescado)</i>	21 €
Nuestra ensalada de bogavante del Cantábrico con gazpacho de frambuesas <i>(huevo, sulfitos, crustáceos)</i>	36 €
<i>Sashimi</i> de atún rojo salvaje, wasabi fresco, caldo dashi y rábano daikon <i>(gluten, pescado, soja, sésamo, sulfitos)</i>	38 €
Tiradito de corvina y rocoto pasión <i>(gluten, pescado, lácteos, frutos de cáscara, altramuces)</i>	19 €
Croquetas cremosas de oricio, y ortiguilla de mar en tempura <i>(gluten, lácteos, moluscos)</i>	18 €
Almejas en salsa verde <i>(gluten, moluscos, pescado)</i>	25 €

DEL MAR

Lomo de Bacalao confitado "Giraldo", pil pil de boletus y crujiente de su piel <i>(pescado)</i>	25 €
<i>Pixín</i> con pulpo del <i>pedreru</i> , caldo de cebolleta asada y esferificaciones de soja <i>(soja, pescado, moluscos, sulfitos)</i>	26 €
Merluza a la sidra con almejas <i>(pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos)</i>	24 €
Pescado del día "Km. 0" <i>(pescado)</i>	s/m €
Caldereta de pescados y mariscos <i>(pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos)</i>	32 €
Arroz cremoso con bogavante del Cantábrico <i>(moluscos, crustáceos)</i>	35 €

DE LA TIERRA

Lomo de Rubia Gallega a la brasa con pimientos de Lodosa confitados	60 €/Kg
Solomillo de Ternera Asturiana, cremoso de maíz y crujiente de rapón <i>(sulfitos)</i>	26 €
Paletilla de lechal asada a la manteca <i>(gluten, sulfitos)</i>	26 €
<i>Magret</i> de pato a la parrilla, <i>chantilly</i> de foie, mango, miel y frutos rojos <i>(lactosa)</i>	23 €
<i>Pitu de caleya</i> y su arroz cremoso <i>(sulfitos)</i>	20 €
Fabada asturiana, Finalista "Mejor Fabada del Mundo" 2015/2017 <i>(lácteos)</i>	17 €

POSTRES

Chocolate especiado y AOVE <i>(lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara)</i>	7,50 €
Cremoso de chocolate blanco y albahaca, helado de Rey Silo y sopa de frutos rojos <i>(lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara)</i>	7,50 €
Del cielo: tocinillo, lima, yogur <i>(gluten, lácteos, huevo)</i>	7,50 €
Sorbete de limón en rama, hierbabuena y ron	7,50 €
Nuestras texturas de cereza <i>(huevo, sulfitos)</i>	7,50 €
Quesos asturianos afinados Massimo de Rey Silo, La Chivita, Origen de Lazana, Peralzola, Cabrales, Varé, Pría ahumado <i>(gluten, lácteos, frutos de cáscara)</i>	19 €

Debido a su laboriosa preparación, rogamos hagan la elección de sus postres en el momento de elegir su menú.