



Embutidos, quesos, gildas

Jamón 100% ibérico de bellota reserva especial Castro & González	32,00 €
<i>Acompañado de tostas y tumaka de ajo negro</i>	
Cecina de buey Gran Reserva SUÁREZ CABRERO	28,00 €
<i>Cecina de larga curación de nuestra ganadería de bueyes</i>	
Anchoas caseras 	24,00 €
<i>Elaboradas por nosotros, partiendo de bocartes de Santoña y maceradas en aceite de Arbequina.</i>	
Gilda matrimonio  	4,80 €/Unidad
<i>Anchoa de Santoña Doble Cero, bocarte del Cantábrico en vinagre, aceituna manzanilla y piparra.</i>	
Gilda de buey SUÁREZ CABRERO   	4,50 €/Unidad
<i>Cecina de nuestra ganadería de bueyes, queso Pría, aceituna manzanilla y piparra.</i>	
Tabla de quesos asturianos DOP 	22,00 €
<i>Selección de quesos artesanos acompañados de dulce de manzana casero.</i>	
Degustación del queso Cabrales más caro del mundo  	15,00 €
<i>Récord Guinness 2025. Quesería Ángel Díaz Herrero.</i>	



Nuestra huerta da para cositas así...

Ensaladilla rusa de salmón 🐟🐟🐟 <i>Ensaladilla rusa renovada con salmón ahumado.</i>	19,00 €
Tomate rosa asturiano (800 g) <i>Troceado con su vinagreta embulsionada.</i>	18,00 €
Ensalada de burrata auténtica 🍷🍷 <i>Rúcula selvática, salsa pesto, tomate concassé y aceituna negra.</i>	16,50 €
Ensalada mixta 🐟🐟 <i>Al estilo Conrado y Suárez con tronco de bonito y aguacate.</i>	16,00 €
Carpaccio de tomate con salsa tonnata, parmesano y aceituna Kalamata 🐟🐟🍷🍷 <i>Cortado en finas laminas al momento y una salsa que equilibra acidez y cremosidad</i>	16,00 €



Recetas de otros que hacemos muy bien...

Gyozas de buey        16,50 €

Rellenas de carne picada de buey macerada en salsa thai y verduras.

Bocados de pan bao     18,00 €

Rellenos de falda de buey a baja temperatura, rúcula y pico de gallo con guacamole.

Selección de los mejores bocados de sushi     24,00 €

¿Te atreves a probar sushi con foie, buey, salmón...?

Nigiri de salmón ahumado con guacamole y coulis de mango  4,20 €/Unidad

Nigiri de carpaccio de buey y salsa agripicante  4,20 €/Unidad

Nigiri de foie sopleteado y mermelada de frutos rojos 4,20 €/Unidad

Nigiri de arroz frito en panko con steak tartar de buey      4,20 €/Unidad

Tataki de atún rojo con alga wakame y salsa Ponzu         28,00 €

Corte ligeramente sellado con textura melosa y realzado con matices cítricos y umami



Recetas muy nuestras...

Fabada asturiana IGP	20,00 €
<i>Elaborada todos los días del año con compango casero.</i>	
Callos de buey	18,00 €
<i>Al estilo Oviedo, elaborados de manera tradicional, pequeños, picantes y pegañosos.</i>	
Tortilla de patata trufada 🍷🍷	18,00 €
<i>Tortilla española con trufa y queso ahumado de Pría.</i>	
Tortilla “vaga” de merluza del pincho, langostinos y trigueros 🍷🍷🍷🍷🍷	19,00 €
<i>Tortilla de huevo campero cuajada por un solo lado.</i>	
Huevos trufados 🍷	18,00 €
<i>Huevos de gallina viuda, láminas de trufa negra, patatas y aceite arbequina aromatizado.</i>	
Croquetas artesanas de buey 🍷🍷🍷🍷	16,50 €
<i>Con una bechamel cremosa y el más intenso sabor a buey.</i>	
Carpaccio de buey SUÁREZ CABRERO 🍷	20,50 €
<i>Con queso parmesano en lascas "a la niña de mis ojos"</i>	
Steak tartar de buey SUÁREZ CABRERO 🍷🍷🍷🍷🍷	26,00 €
<i>Nuestra mejor carne cortada a cuchillo y terminada de manera tradicional. Acompañada de tostada melba y helado de mostaza casero.</i>	
Zamburiñas flambeadas al bourbon 🍷	4,50 €/Unidad
<i>Terminadas en vivo por nuestro servicio de sala</i>	



De la mar...

- Lomo de bacalao extra al punto de sal    35,00 €
En costra de alioli de ajo negro o al horno con pisto asturiano
- Merluza del pincho al estilo de Villaviciosa      29,00 €
Merluza elaborada al estilo Casa Conrado de toda la vida.
- Lubina salvaje   34,00 €
Asada en en horno con panadera, cebolla confitada y Albariño.
- Medallones de pixín del Cantábrico al horno   36,00 €
Selección de Pixín del Cantábrico apreciado por su firmeza y jugosidad





... y de la tierra **SUÁREZ CABRERO**

Chuletón vaca rubia selección SUÁREZ CABRERO	80,00 €/kg
<i>Apreciada por su equilibrio entre sabor y jugosidad, de carne firme y carácter auténtico, expresión noble de la tradición cárnica del norte.</i>	
Chuletón de buey PREMIUM SUÁREZ CABRERO	130,00 €/kg
<i>Seleccionado por su larga maduración natural y su extraordinaria infiltración, profundo en sabor, de textura untuosa y persistencia excepcional.</i>	
Solomillo de buey PREMIUM	48,00 €
<i>Nuestro corte más selecto, destaca por su excepcional infiltración de grasa que une sabor y ternera</i>	
Solomillo “al carbón”    	36,00 €
<i>Solomillo de vaca asturiana a la brasa con salsa de boletus y foie sopleteado.</i>	
Patty buey       	25,00 €
<i>Nuestra versión del “patty melt” americano.</i>	
Cachopo de buey   	32,00 €
<i>Acompañado de patata española y pimientos confitados.</i>	
Lingote de cochinillo asado   	26,00 €
<i>Lacado con confitura de kumquats, reducción de sus jugos y crema de parmentier trufada.</i>	
Picana “Black Angus” (400 g)	36,00 €
<i>Corte con una rica capa de grasa exterior que potencia su intensidad de sabor y jugosidad.</i>	
Troceado de rubia gallega selección	38,00 €
<i>Carne de una calidad excepcional. No de buey sino de vaca.</i>	
Costilla de buey a 65°, con su jugo concentrado    	58,00 €/kg
<i>Elaborada a baja temperatura durante horas, de textura tierna y jugosa.</i>	
T-Bone selección Simmental	74,90 €/kg
<i>Corte exquisito de raza Simmental que combina entrecot y solomillo.</i>	



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

