












## Embutidos, quesos, gildas

Jamón 100% ibérico de bellota reserva especial Castro & González ..... <i>Acompañado de tostas y tumaka de ajo negro</i>	32,00 €
Cecina de buey Gran Reserva <b>SUÁREZ CABRERO</b> ..... <i>Cecina de larga curación de nuestra ganadería de bueyes</i>	30,00 €
Anchoas caseras  ..... <i>Elaboradas por nosotros, partiendo de bocartes de Santoña y maceradas en aceite de Arbequina.</i>	24,00 €
Gilda matrimonio   ..... <i>Anchoa de Santoña Doble Cero, bocarte del Cantábrico en vinagre, aceituna manzanilla y piparra.</i>	4,80 €/Unidad
Gilda de buey <b>SUÁREZ CABRERO</b>    ..... <i>Cecina de nuestra ganadería de bueyes, queso Pría, aceituna manzanilla y piparra.</i>	4,50 €/Unidad
Tabla de quesos asturianos DOP  ..... <i>Selección de quesos artesanos acompañados de dulce de manzana casero.</i>	22,00 €
Degustación del queso Cabrales más caro del mundo   ..... <i>Récord Guinness 2025. Quesería Ángel Díaz Herrero.</i>	15,00 €



## 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...

- Gozas 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 <b>SUÁREZ CABRERO</b> 🍷 .....	22,50 €
<i>Con queso parmesano en lascas "a la niña de mis ojos"</i>	
Steak tartar de buey <b>SUÁREZ CABRERO</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 .....	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 Pixin del Cantábrico apreciado por su firmeza y jugosidad*





... y de la tierra **SUÁREZ CABRERO**

Chuletón vaca rubia selección <b>SUÁREZ CABRERO</b> .....	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 <b>SUÁREZ CABRERO</b> .....	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

