



Entradas

	Media	Ración
Parrillada de Verduras	15,00	22,00
Calamares Frescos a la Romana	14,50	23,50
Pulpo a la Plancha	25,00	
Pulpo a la Gallega	24,50	
Crujiente de Pollo con Salsas Picante, Tártara y Mostaza	13,00	17,00
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico	8,50	14,50
Tortilla de Bacalao	15,00	23,00
Chorizos a la Sidra	5,00	9,00
Lacón con Cachelos (Especialidad)	16,00	24,00
Tortos con Picadillo y Huevo	11,50	17,00
Cazuelita de Patatas Bravas	7,00	
Cazuelita de Patatas Ali-Oli	7,00	
Mejillones a la Marinera / Vinagreta/ Salsa Picante	17,00	
Pastel de Cabracho	9,00	16,00

Embutidos y Quesos

Jamón Ibérico de Cebo (130 grs.)	16,00	24,00
Surtidos de Ibéricos	16,00	25,00
Cecina de Pablo con Queso de Cabra	24,00	
Tabla de Quesos Asturianos	15,00	21,00
Queso Tres Leches de Pria	6,00	9,00
Queso Cabrales Cueva del Teyedu	8,00	11,00
Queso La Peral con Membrillo	6,00	9,00
Queso Campo Oro Añejo	6,50	9,50

Ensaladas y 1ºs Platos

	Media	Ración
Ensalada del Tiempo	5,50	9,00
Ensalada Mixta	10,00	16,00
Ensalada de Tomate Raf y Ventresca de Bonito	21,00	
Ensalada de Pulpo y Langostinos	16,00	23,00
Sopa de Marisco	14,50	
Fabada Asturiana (I.G.P. Vegargüelles)	13,50	20,00
Calamares Frescos en su Tinta	25,50	
Arroz con Rabo de Vaca y Setas Silvestres	23,00	

Pescados

Fritos de Merluza o de Pixín	15,00	23,50
Merluza a la Sidra	27,00	
Merluza con Gula y Langostinos	27,00	
Merluza en Salsa de Oricios	30,00	
Bacalao al Horno con Pisto	28,00	
Bacalao al Ajo Arriero	28,00	
Bacalao Confitado con Crujiente de Cebolla	28,00	

Carnes

Tacos de Presa Ibérica con Crema de Setas.....	18,00	24,00
Entrecot de Vaca	27,00	
Solomillo a la Plancha	28,00	
Solomillo a la Pimienta	28,00	
Solomillo al Foie	30,00	
Cachopo de Ternera Asturiana	17,00	27,00
Escalopines al Cabrales	13,00	20,00
Rabo de Vaca Guisado al Vino Tinto.....	24,00	
Chuletillas de Lechazo	25,00	
Callos Caseros (en temporada)	15,00	20,00

IVA incluido • Los precios en terraza se incrementarán un 10% • Tupper y Bolsa 1,50 €

Postres Caseros

Media Ración

 Arroz con Leche	6,00
  Flan con Nata	4,40
  Tarta de Queso al Horno	7,00
 con Mermelada de Mango	
  Tarta de la Abuela Luisa	7,00
 con Helado de Vainilla	
  Tarta Helada de Turrón con	5,00
 Chocolate Negro Fundido	
  Mousse de Chocolate con Nata y	5,80
 Canutillo de Tolosa	
  Mousse de Limón con Corteza de	5,80
 Cítrico y Chocolate	
  Requesón con Miel de Boal y Nueces	6,50

Vinos Blancos

Castillo de Aza (Rueda)	16,00
Camiño do Rey (Rías Baixas)	20,00
Paco y Lola (Rías Baixas)	24,00
Mar de Frades (Rías Baixas)	29,00
Moscato	14,00
Condado de Sequeiras (Godello)	20,50

Vinos Rosados

Peñascal (Castilla y León)	15,00
Valle Gudin (Tierra de León)	19,00
Enate (Somontano)	21,00

Vinos Tintos

D.O.P. RIBERA DE DUERO		Media
Cepa Gavilán de Viña Pedrosa (Crianza)		23,00
Protos (Crianza)		30,00
Dehesa de los Canónigos (Crianza)		32,00
D.O.P. RIOJA		
Cosechero		10,00
Crianza de la Casa		18,00
Famos (Crianza)		20,00
Lan (Crianza)	14,00	21,00
Azpilicueta (Crianza)		21,00
David Moreno (Crianza)		21,00
Campillo (Crianza)		25,00
Muga (Crianza)	20,00	30,00

Sidras y Cavas

Solaya Brut (Sidra Natural Espumosa)	15,00
Juvé y Camps Reserva de la Familia	28,00
Raventos I Blanc De Nit Rosado	29,00
Sidra Quelo	4,00
Sidra Quelo DOP	4,70

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de estos alérgenos. (Reglamento UE nº 1169/2011)



Para poder garantizar que nuestros productos están libres de alérgenos avise a nuestro personal.

IVA incluido • Los precios en terraza se incrementarán un 10% • Tupper y Bolsa 1,50 €