



Entradas

	Media	Ración
Parrillada de Verduras	14,00	20,00
Calamares Frescos a la Romana	14,50	23,50
Mini Vieiras a la Plancha con Módena Blanco	19,50	
Pulpo a la Plancha	25,00	
Pulpo a la Gallega	15,00	24,00
Crujiente de Pollo con Salsas Picante, Tártara y Mostaza	11,50	16,00
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico	8,00	14,00
Tortilla de Bacalao	14,50	22,00
Chorizos a la Sidra	5,00	9,00
Lacón con Cachelos (Especialidad)	15,00	22,00
Tortos con Picadillo y Huevo	11,00	16,00
Cazuelita de Patatas Bravas	7,00	
Cazuelita de Patatas Ali-Oli	7,00	
Mejillones a la Marinera / Vinagreta/ Salsa Picante	15,50	
Pastel de Cabracho	9,00	16,00

Embutidos y Quesos

Jamón Ibérico de Cebo (130 grs.)	15,00	23,00
Surtidos de Ibérico	16,00	25,00
Cecina de Pablo con Queso de Cabra	12,00	18,50
Tabla de Quesos Asturianos	15,00	21,00
Queso Tres Leches de Pria	6,00	9,00
Queso Cabrales Cueva del Teyedu	7,50	10,50
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	20,00	
Ensalada de Pulpo y Langostinos	16,00	23,00
Sopa de Marisco	14,00	
Fabada Asturiana (I.G.P. Vegargüelles)	13,50	20,00
Calamares Frescos en su Tinta	16,50	25,50
Arroz con Rabo de Vaca y Setas Silvestres	22,00	

Pescados

Fritos de Merluza o de Pixín	15,00	23,50
Merluza a la Sidra	26,00	
Merluza con Gula y Langostinos	26,00	
Merluza en Salsa de Oricios	29,00	
Bacalao al Horno con Pisto	27,00	
Bacalao al Ajo Arriero	27,00	
Bacalao Confitado con Crujiente de Cebolla	27,00	

Carnes

Tacos de Presa Ibérica con Crema de Setas	16,00	22,00
Entrecot de Vaca	26,00	
Solomillo a la Plancha	27,00	
Solomillo a la Pimienta	27,00	
Solomillo al Foie	28,00	
Cachopo de Ternera Asturiana	15,00	23,00
Escalopines al Cabrales	12,00	18,50
Rabo de Vaca Guisado al Vino Tinto	22,50	
Chuletillas de Lechazo	24,00	
Callos Caseros (en temporada)	14,00	18,00

Postres Caseros

Media Ración

 Arroz con Leche	6,00
  Flan con Nata	4,40
  Tarta de Queso al Horno con Mermelada de Mango	7,00
  Tarta de la Abuela Luisa con Helado de Vainilla	7,00
  Tarta Helada de Turrón con Chocolate Negro Fundido	5,00 8,00
  Mousse de Chocolate con Nata y Canutillo de Tolosa	5,80
 Mousse de Limón con Corteza de Cítrico y Chocolate	5,80
  Requesón con Miel de Boal y Nueces	6,50

Vinos Blancos

Picón del Rey (Rueda)	15,00
Camiño do Rey (Rías Baixas)	18,00
Paco y Lola (Rías Baixas)	22,00
Mar de Frades (Rías Baixas)	27,00
La Descarga (Cangas de Narcea)	17,00
Moscato	13,00
Condado de Sequeiras (Godello)	18,50

Vinos Rosados

Peñascal (Castilla y León)	14,00
Valle Gudin (Tierra de León)	17,00
Enate (Somontano)	19,00

Vinos Tintos

D.O.P. RIBERA DE DUERO

Media

Cepa Gavilán de Viña Pedrosa (Crianza)	21,00
Protos (Crianza)	28,00
Dehesa de los Canónigos (Crianza)	30,00

D.O.P. RIOJA

Cosechero	9,50
Crianza de la Casa	17,00
Famos (Crianza)	18,00
Lan (Crianza)	13,00 19,00
Azpilicueta (Crianza)	19,00
David Moreno	19,00
Campillo (Crianza)	23,00
Muga (Crianza)	19,00 28,00

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	4,60

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 0,80 €