



Apéritifs

	Demi portion	Portion
 Légumes grillés	15,00	22,00
  Calamars frais panés	14,50	23,50
 Poulpe grillé		25,00
 Poulpe à la galicienne		24,50
  Poulet croustillant à la moutarde, tartare et sauces épicées	13,00	17,00
  Croquettes de jambon ibérique maison	8,50	14,50
 Omelette à la morue	15,00	23,00
 Chorizo au cidre	5,00	9,00
Lacon (jambon bouilli) et pommes de terre bouillies. Spécialité.	16,00	24,00
  Tortos (pain de maïs frit à la asturienne) avec picadillo (chorizo émincé et épicé) et œufs au plat..	11,50	17,00
 Patatas bravas (frites à la sauce tomate épicée) ..		7,00
 Patatas ali-oli (frites avec sauce mayonnaise à l'ail) ..		7,00
  Moules Vinaigrette / Marinières / Épicée		17,50
  Gâteau de poisson scorpion de la mer Rouge	9,00	16,00

Charcuterie et Fromages

Jambon ibérique de Cebo (130 grammes)	16,00	24,00
 Sélection de charcuterie ibérique	16,00	25,00
 Cecina de Pablo (viande de bœuf séchée) avec fromage de chèvre grillé.....		24,00
  Planche de fromages asturiens.....	15,00	21,00
 Fromage Tres Leches de Pria	6,00	9,00
 Fromage Teyedu Cabrales.....	8,00	11,00
 Fromage La Peral à la pâte de coing.....	6,00	9,00
 Fromage Campo Oro Añejo.....	6,20	9,50



Salades et Entrées

	Demi portion	Portion
 Salade de laitue, tomates et oignons	5,50	9,00
  Salade composée	10,00	16,00
  Salade de tomates Raf et ventresca (ventrèche de thon)		21,00
  Salade de poulpe et crevettes	16,00	23,00
 Soupe de fruits de mer		14,50
Fabada asturienne)	13,50	20,00
 Calamars frais à l'encre		25,50
 Riz à la queue de bœuf et champignons sauvages ..		23,00

Poisson

  Merlu ou lotte frit	15,00	23,50
 Merlu au cidre		27,00
  Merlu aux imitations de civelles et crevettes ..		27,00
 Merlu à la sauce d'oursin.....		30,00
  Morue au four avec ratatouille		28,00
 Morue Ajoarriero (avec ail, huile et poivrons)		28,00
 Morue confite à l'oignon croustillant		28,00

Viandes

  Bouchées de porc ibérique à la crème de champignons ..	18,00	24,00
Entrecôte de boeuf		27,00
Steak de surlonge grillé		28,00
 Steak de surlonge sauce au poivre		28,00
 Entrecôte de surlonge au foie gras.....		30,00
  Cachopo de veau asturien	17,00	27,00
  Mini escalopes à la sauce Cabrales (fromage bleu) .	13,00	20,00
 Queue de bœuf mijotée au vin rouge.....		24,00
 Côtelettes d'agneau		25,00
 Tripes maison. De façon saisonnière	15,00	20,00

Desserts Maison

	Demi portion	Portion
 Riz au lait		6,00
  Flan (crème caramel) à la crème		4,40
  Gâteau au fromage cuit au four avec confiture de mangue.....		7,00
   Gâteau de grand-mère (gâteau aux biscuits et au chocolat) avec glace vanille		7,00
   Gâteau au nougat et au chocolat noir fondu .	5,00	8,50
   Mousse au chocolat avec crème et canutillo .		5,80
  Mousse de citron aux écorces d'agrumes et chocolat		5,80
  Fromage cottage au miel de Boal et aux noix		6,50

Vins Blancs

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

Vins Rosés

Peñascal (Castilla y León)	15,00
Valle Gudin (Tierra de León)	18,00
Enate (Somontano)	21,00

Vins Rouges

D.O.P. RIBERA DE DUERO		Demi
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

Cidres et Cavas

Solaya Brut (Cidre naturel pétillant)	15,00
Juvé & Camps Réserve de la Familia	28,00
Raventos I Blanc de Nit Rosé.....	29,00
Cidre Quelo	4,00
Cidre DOP Quelo	4,70

En raison des processus de préparation des plats, il n'est pas possible d'exclure la présence accidentelle de ces allergènes. (Regulation UE n° 1169/2011)



Pour garantir que nos produits sont sans allergènes, veuillez en informer notre personnel.

TVA incluse. Les prix en terrasse seront majorés de 10%. Tupper et sac 1,50€