



Apéritifs

	Demi portion	Portion
 Légumes grillés	13,00	19,00
  Calamars frais panés	14,00	22,50
  Mini-coquilles Saint-Jacques grillées au vinaigre blanc de Modène		18,50
  Poulpe grillé		24,50
 Poulpe à la galicienne	14,00	23,00
   Poulet croustillant à la moutarde, tartare et sauces épicées	10,30	15,00
  Croquettes de jambon ibérique maison	7,80	13,00
 Omelette à la morue	13,50	19,50
 Chorizo au cidre	5,00	8,5
Lacon (jambon bouilli) et pommes de terre bouillies. Spécialité.	14,00	20,00
  Tortos (pain de maïs frit à la asturienne) avec picadillo (chorizo émincé et épicé) et œufs au plat..	10,50	15,00
 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		14,50
  Gâteau de poisson scorpion de la mer Rouge	8,00	15,00

Charcuterie et Fromages

Jambon ibérique de Cebo (130 grammes)	14,00	22,00
 Sélection de charcuterie ibérique	15,00	24,00
 Cecina de Pablo (viande de bœuf séchée) avec fromage de chèvre grillé.....	11,00	17,50
  Planche de fromages asturiens	13,00	19,00
  Fromage Tres Leches de Pria	6,00	8,50
  Fromage Teyedu Cabrales	7,20	10,00
  Fromage La Peral à la pâte de coing	6,00	8,50
  Fromage Campo Oro Añejo.....	6,20	8,80



Salades et Entrées

	Demi portion	Portion
 Salade de laitue, tomates et oignons	5,00	8,00
  Salade composée	9,50	15,00
   Salade de tomates Raf et ventresca (ventrèche de thon)		18,00
   Salade de poulpe et crevettes	15,00	22,00
  Soupe de fruits de mer		12,00
Fabada asturienne)	12,00	19,00
 Calamars frais à l'encre	15,50	24,50
 Riz à la queue de bœuf et champignons sauvages ..		19,50

Poisson

  Merlu ou lotte frit	15,00	23,00
 Merlu au cidre		25,50
  Merlu aux imitations de civelles et crevettes ..		25,50
 Merlu à la sauce d'oursin.....		25,50
  Morue au four avec ratatouille		26,50
 Morue Ajoarriero (avec ail, huile et poivrons)		26,50
 Morue confite à l'oignon croustillant		26,50

Viandes

  Bouchées de porc ibérique à la crème de champignons ..	14,00	20,00
Entrecôte de boeuf		25,00
Steak de surlonge grillé		26,00
 Steak de surlonge sauce au poivre		26,00
 Entrecôte de surlonge au foie gras		27,00
  Cachopo de veau asturien	14,00	21,00
  Mini escalopes à la sauce Cabrales (fromage bleu) ..	11,00	17,00
 Queue de bœuf mijotée au vin rouge		21,00
 Côtelettes d'agneau		23,00
 Tripes maison. De façon saisonnière	12,00	16,00

Desserts Maison

	Demi portion	Portion
 Riz au lait		5,50
  Flan (crème caramel) à la crème		4,20
   Cheesecake à la sauce aux baies		6,70
   Gâteau de grand-mère (gâteau aux biscuits et au chocolat) avec glace vanille		6,80
   Gâteau au nougat et au chocolat noir fondu	4,50	7,50
  Mousse au chocolat avec crème et canutillo		5,50
  Mousse de citron aux écorces d'agrumes et chocolat		5,50
  Fromage cottage au miel de Boal et aux noix		6,00

Vins Blancs

Picón del Rey (Rueda)	14,00
Naia (Rueda)	18,00
Camiño do Rey (Rías Baixas)	16,00
Paco y Lola (Rías Baixas)	21,00
Mar de Frades (Rías Baixas)	26,00
La Descarga (Cangas de Narcea)	18,00
Moscato	11,00
Condado de Sequeiras (Godello)	17,00

Vins Rosés

Peñascal (Castilla y León)	12,00
Valle Gudin (Tierra de León)	15,50
Enate (Somontano)	17,50

Vins Rouges

D.O.P. RIBERA DE DUERO

	Demi
Cepa Gavilán de Viña Pedrosa (Crianza)	20,00
Protos (Crianza)	27,00
Dehesa de los Canónigos (Crianza)	29,50

D.O.P. RIOJA

Cosechero		9,00
Crianza de la Casa		16,00
Famos (Crianza)		16,00
Lan (Crianza)	12,00	18,00
Azpilicueta (Crianza)		18,00
Campillo (Crianza)		22,00
Muga (Crianza)	18,00	26,00

Cidres et Cavas

Solaya Brut (Cidre naturel pétillant)	14,00
Juvé & Camps Réserve de la Familia	27,00
Raventos I Blanc de Nit Rosé	28,00
Cidre Quelo	3,70
Cidre DOP Quelo	4,30

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 0,80€