

Tapeo

	1/2 RACIÓN	ENTERA
Paletilla de Ibérico	9 €	14 €
Cecina con aceite del Jerte	8 €	12 €
Plato de quesos asturianos con chutney de manzana y frutos secos	9 €	14 €
Queso de Cabrales	4 €	6 €
Sartén de patatas con huevos de corral y jamón ibérico	8 €	13 €
Calamares de potera fritos en aceite de oliva virgen extra	9 €	14 €
Croquetas melosas de jamón	8 €	12 €
Montado de patatas panadera con picadillo y gratinado con Queso Ahumado de Pría		12 €
Chorizos caseros a la sidra	6 €	9 €

Entradas

Nuestra Fabada Asturiana con su compango casero	14 €
Langostinos crujientes con guacamole y Tamarindo	16 €
Setas silvestres a la crema	12 €
Ensalada de tomates, queso de cabra y albahaca	12 €
Ensalada mixta mar y tierra	7 €
Ensalada de paletilla, queso fresco y vinagreta de frutos secos	15 €
Guiso meloso de callos de bacalao	13 €
Salteado de verduras naturales con tapenade de pimientos	14 €

Carnes

	1/2 RACIÓN	ENTERA
Super Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón serrano y queso con patatas y pimientos fritos		18 €
Entrecot de vaca asturiana a la plancha con champiñones y crema de patatas		22 €
Lomo de ciervo con setas silvestres y tirabeques		17 €
Solomillo de ternera con foie de pato y cebollita tierna		23 €
Secreto extra de ibérico con paleta, torta del casar y cebollitas cremosas		16 €
Salteado de tiras de ternera al ajillo con pimientos y patatas	10 €	16 €

Pescados

Yakisoba de Calamar de potera con verduras saltaeadas	15 €
Merluza de pincho con guiso de centollo del Cantábrico	18 €
Lomos de raya con manitas de cerdo y setas silvestres	16 €
Consulte los pescados y mariscos especiales de temporada en nuestra hoja de sugerencias.	

Slow Food menú

Setas silvestres a la crema

Merluza de Pincho
con guiso de centollo

Entrecot de vaca asturiana a la plancha con
champiñones y crema de patata

Crema de yogurt con mousse de queso,
framboresas y crujiente de galleta

26 €

(Bodega no incluida)



Postres

Arroz con leche cremoso requemado 5 €

Torrija caramelizada con helado 6 €
y sopita de manzana

Cremoso de yogurt con mousse de 6 €
queso, framboresas y crujiente de galleta

Coulant de chocolate caliente 7 €
con sorbete de coco
Tiempo de horneado: 15 min.

Pastel fluído de avellanas 7 €
con sorbete de menta
Tiempo de horneado: 15 min.

Hojaldre de manzana con helado de 7 €
vainilla de Tahití
Tiempo de horneado: 15 min.

Helados artesanales 5 €
(Chocolate, Turrón de Xixona, Vainilla, fresa y yogurt con
framboresas)

Sorbetes artesanales 5 €
(Menta, frambuesa y manzana)