

MARISCOS:

<i>Langosta del Cantábrico</i>	<i>S.M.</i>
<i>Centollo del Cantábrico</i>	<i>S.M.</i>
<i>Bogavante cocido o plancha dos salsas</i>	<i>S.M.</i>
<i>Andaricas (nécoras) cocidas o a la plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Almeja fina a la plancha (1/2 kilo)</i>	<i>S.M.</i>
<i>Almeja fina a la marinera</i>	<i>S.M.</i>
<i>Percebes</i>	<i>S.M.</i>
<i>Camarón (quisquilla)</i>	<i>S.M.</i>

PICOTEO:

<i>Lomo de sardina marinada, crema de queso y guacamole</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Jamón ibérico Joselito</i>	<i>24 €/Ra</i>
<i>Cabecero de lomo ibérico (Coppa Joselito)</i>	<i>22 €/Ra</i>
<i>Mollejas de cabrito lechal</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	<i>12 €/Ra</i>
<i>Ensalada Don Benito</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Ensalada “Gulpiyuri”: el mar y la huerta</i>	<i>25 €/Ra</i>
<i>Salpicón de bogavante</i>	<i>35 €/Ra</i>
<i>Anchoas a la antigua</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Gamba blanca de Huelva</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Fritos de pixín</i>	<i>26 €/Ra</i>
<i>Bocartes</i>	<i>12 €/Ra</i>
<i>Rabas de calamar de potera</i>	<i>20 €/Ra</i>
<i>Chipirón de calamar de potera</i>	<i>6 €/Ud.</i>
<i>Navajas</i>	<i>14 €/Ra</i>

ARROCES: (MÍNIMO DOS RACIONES/ PRECIO POR RACIÓN)

<i>Arroz meloso con langostinos</i>	<i>25 €/Ra</i>
<i>Arroz a la marinera (almejas y pixín)</i>	<i>25 €/Ra</i>
<i>Arroz meloso con bogavante</i>	<i>35 €/Ra</i>

PLATOS DE CUCHARA:

<i>Fabes de “La Granxa” a la marinera</i>	<i>18 €/Ra</i>
<i>Fabes de “La Granxa” con pulpo y carabinero</i>	<i>25 €/Ra</i>
<i>Calamares frescos de potera en su tinta con arroz</i>	<i>23 €/Ra</i>

PESCADOS:

<i>Cazuela de pixín en salsa verde con almejas (mínimo dos raciones / precio por ración)</i>	<i>S.M.</i>
<i>Lomo de merluza en su jugo con patata panadera</i>	<i>S.M.</i>
<i>Besugo de Ribadesella ajillo o plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Rey de San Vicente ajillo o plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Xáragu de San Vicente al horno</i>	<i>S.M.</i>
<i>Lubina de San Vicente ajillo o plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Pez San Martín</i>	<i>S.M.</i>
<i>Rubiel de Llanes ajillo o plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Rodaballo salvaje ajillo o plancha</i>	<i>S.M.</i>
<i>Lomo de salmonete sobre arroz a la marinera</i>	<i>S.M.</i>

CARNES:

<i>Solomillo de ternera asturiana</i>	<i>30 €/Ra</i>
<i>Entrecot de ternera asturiana</i>	<i>27 €/Ra</i>
<i>Entrecot de vaca madurado</i>	<i>33 €/Ra</i>
<i>Cachopo “Casa Pilar”</i>	<i>22 €/Ra</i>

IVA INCLUIDO

POSTRES:

<i>Crema de arroz con leche</i>	7 €
<i>Arroz con leche</i>	7 €
<i>Tarta de queso, sorbete y frutos del bosque</i>	8 €
<i>Tocinillo de café, ron, sorbete de limón y espuma de leche</i>	8 €
<i>Tres manzanas con caramelo de sus pieles</i>	8 €
<i>Mousse de queso fresco de Porrúa</i>	6 €
<i>Queso Cabrales reserva</i>	10 €
<i>Pastel de chocolate y café con helado de mantecado</i>	8 €

VINOS RECOMENDADOS PARA NUESTROS POSTRES:

<i>La Panesa (Pedro Ximénez)</i>	8 €
<i>Hidalgo (Pedro Ximénez)</i>	5 €
<i>Château Myrat (Francia)</i>	9 €
<i>Keller (Alemania)</i>	5 €
<i>Hibernis Ice Cider (Sidra de hielo)</i>	8 €

ORUJOS ECOLÓGICOS JUSTINA DE LIÉBANA:

<i>Chupito de limón</i>	6 €
<i>Chupito de licor de miel</i>	6 €
<i>Chupito de orujo blanco</i>	6 €
<i>Chupito de arándanos</i>	6 €

IVA INCLUIDO

CARTA DE VINOS

RIOJA

CRIANZAS



<i>AZPILICUETA</i>	16 €
<i>DELICIAS DE BACO</i>	30 €
<i>CAMPILLO (RIOJA ALAVESA)</i>	18 €
<i>UGARTE (RIOJA ALAVESA)</i>	14 €
<i>LA MONTESA (RIOJA BAJA)</i>	20 €
<i>IZADI (RIOJA ALAVESA)</i>	17 €
<i>½ DE IZADI</i>	12 €
<i>MUGA (RIOJA ALTA)</i>	23 €
<i>SIERRA CANTABRIA CUVÉ</i>	25 €
<i>PREDICADOR</i>	30 €
<i>PACO GARCIA CASTAÑO (AUTOR)</i>	25 €

RESERVAS



<i>CUNE IMPERIAL (2009)</i>	35 €
<i>MARTÍN CENDOYA (2010)</i>	25 €
<i>MARQUÉS DE RISCAL (2012)</i>	24 €
<i>MARQUÉS DE VARGAS (2010)</i>	25 €
<i>CONTINO (2010)</i>	35 €
<i>MUGA (2010)</i>	34 €
<i>MARQUÉS DE MURRIETA (2013)</i>	27 €
<i>REMELLURI</i>	28 €
<i>GÓMEZ CRUZADO (HONORABLE)</i>	35 €

CASTILLA Y LEÓN

RIBERAS DEL DUERO

ANTÍDOTO (2016) 25 €

ANTÍDOTO (HORMIGA) (2016) 34 €

*ABADÍA RETUERTA PAGO NEGRALADA
TEMPRANILLO (2014)* 95 €

*ABADÍA RETUERTA PAGO GARDUÑA
SYRAH (2014)* 95 €

*ABADÍA RETUERTA PAGO VALDEBELLÓN
CABERNET SAUGVINON (2014)* 95 €

ABADÍA RETUERTA (2014) 38 €

CAIR CUVÉE (2014) 16 €

PAGO DE LOS CAPELLANES (2013) 33 €

PAGO DE LOS CAPELLANES (ROBLE) 20 €

PAGO DE CARRAOVEJAS 39 €

PRUNO (2015) 19 €

MATASNOS 38 €

PESQUERA 25 €

PESQUERA (RESERVA) (2011) 38 €

TOMÁS POSTIGO (2014) 38 €

VALDUERO 28 €

MAURO (2012) 39 €

PÉTALOS (BIERZO) 24 €

ROSADOS

TOMBÚ (ROSADO) (PRIETO PICUDO) 15 €

ROSELITO (ROSADO) 19 €

NARANJAS AZULES (GARNACHA) 14 €



RUEDAS

<i>JOSÉ PARIENTE</i>	17 €
<i>BELONDRADE Y LURTON (2017)</i>	40 €
<i>REMELLURI (2014)</i>	65 €
<i>OSSIAN QUINTALUNA</i>	22 €
<i>LE DOMAINE ABADIA RETUERTA (2017)</i>	40 €
<i>PERRO VERDE</i>	16 €
<i>K-NAIA</i>	13 €
<i>NAIA</i>	16 €
<i>VIÑAS VIEJAS (COSECHA 2013)</i>	26 €
<i>ADORADO (BLANCO SOLERA 1967)</i>	48 €
<i>TINITA</i>	15 €



GALICIA

<i>ALGUEIRA (RIBERA SACRA MERENZAO) (2014)</i>	37 €
<i>LALAMA (TINTO RIBERA SACRA)</i>	27 €
<i>ABADÍA SAN CAMPIO (ALBARIÑO)</i>	15 €
<i>½ ABADÍA SAN CAMPIO (ALBARIÑO)</i>	9 €
<i>DO FERREIRO (ALBARIÑO)</i>	21 €
<i>GARCÍA CAAMAÑO (ALBARIÑO)</i>	29 €
<i>GRANBAZÁN AMBAR (ALBARIÑO)</i>	20 €
<i>MAR DE FRADES (ALBARIÑO)</i>	22 €
<i>CINCO PUNTO UNO (ALBARIÑO)</i>	23 €
<i>PAZO DE RUBIANES SOBRE LÍAS (ALBARIÑO)</i>	22 €
<i>½ PAZO DE RUBIANES SOBRE LÍAS</i>	15 €



PAZO DE RUBIANES 1411 BARRICA (ALBARIÑO)		34 €
EMILIO ROJO (2017) (RIBEIRO)		70 €
EMILIO ROJO (2016) (RIBEIRO)		75 €
EMILIO ROJO (2013) (RIBEIRO)		85 €
VIÑA MEIN (RIBEIRO)		22 €
GRECO Y MONAGUILLO (GODELLO)		15 €
O LUAR DO SIL (GODELLO)		17 €
O LUAR DO SIL (GODELLO SOBRE LÍAS)		27 €
O LUAR DO SIL (GODELLO FERMENTADO)		32 €
LOURO (GODELLO)		24 €
AS SORTES (GODELLO)		44 €

ARAGÓN Y NAVARRA

ENATE ROSADO		12 €
ENATE BLANCO CHARNDONNAY (BLANCO)		13 €

ASTURIAS

SEÑORÍO DE IBIAS		23 €
ESCOLINAS		24 €

ALEMANIA

KELLER RIESLING VON DER FELS		31 €
SELBACH-OSTER (RIESLING)		21 €

VINOS DE LOS PICOS DE EUROPA (TAMA)

¿CÓMO TE LLAMAS? (BLANCO)		15 €
¡AY, PASCUA! (TINTO)		25 €

CAVAS



<i>A.T. ROCA RESERVA (2014)</i>	30 €
<i>A.T. ROCA RESERVA</i>	25 €
<i>A.T. ROCA ROSADO BRUT RESERVA (2014)</i>	21 €
<i>RECAREDO</i>	30 €
<i>JUVE Y CAMPS</i>	25 €

CHAMPAGNE



<i>MOËT & CHANDON</i>	55 €
<i>JEAN LALLEMENT (BRUT RESERVE GRAND CRU)</i>	60 €
<i>CAMILLE SAVES MILLESIME (2008)</i>	65 €
<i>PIERRE GIMONNET SPECIAL CLUB (2005)</i>	75 €

ORUJOS ECOLÓGICOS JUSTINA DE LIÉBANA (BOTELLA 0,5 LITRO)

<i>LICOR DE ARÁNDANO, MIEL O LIMÓN</i>	30 €
<i>AGUARDIENTE DE ORUJO</i>	30 €