



Síguenos en las RRSS

- **Menú diario** (lunes a viernes no festivos) 9'00 €
Con postre o café, pan y una bebida.
- **Menú infantil** 13'00 €:
 - Plato combinado de arroz o pasta con tomate y filete de pollo o cinta de lomo con patatas fritas
 - Postre (flan, natillas o helado) y una bebida

Entradas

Euros

Huevos rotos con jamón _____	9.50
Huevos rotos con picadillo de chorizo _____	9.50
Tortilla asturiana (fría de bonito, tomate y cebolla) _____	4.00
Empanada casera _____	4.00
Tortos de maíz con picadillo de chorizo, huevo frito y salsa de cabrales _____	8.80
Cecina _____	10.00
Chosco de Tineo _____	9.80
Chorizo a la sidra _____	5.70
Lacón templado con pimentón y aceite _____	10.80
Pastel de cabracho _____	8.80
Mousse de foie _____	8.50
Pulpo a la parrilla entero (peso aprox. 500 gr. 20 €) _____	Según peso
Anchoas del Cantábrico _____	14.80
Calamares fritos a la andaluza _____	9.50
Pimientos rellenos de setas, gambas y ajos tiernos (unidad) _____	2.30
Croquetas de cabrales _____	9.20
Croquetas de jamón _____	9.20
Patatas al cabrales _____	6.90

Quesos

Cabrales _____	7.10
La peral _____	7.10
Afuega'l pitu _____	6.10
Ahumado de Pría _____	6.10
Tabla de quesos asturianos _____	14.50
Medallones de queso de cabra a la plancha con mermelada de tomate _____	8.50

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal.

Sopas

Euros

Sopa de pollo con fideos _____ 4.90

Sopa de ajo con taquitos de jamón _____ 7.50

Ensaladas

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla _____ 4.80

Ensalada mixta _____ 8.50

Ensalada de ventresca con pimientos rojos _____ 14.30

Ensalada templada con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel _____ 12.30

Ensalada con bacalao ahumado y naranja _____ 13.00

Espárragos trigueros a la plancha _____ 10.40

Pescados

Merluza a la sidra _____ 16.40

Emperador a la plancha _____ 13.90

Pescado del día (consultar) _____ consultar

Carnes

Cachopo de ternera (900 gr. aprox.) (Recomendado para dos personas) _____ 22.50

Cachopín de ternera (300 gr. aprox.) _____ 12.50

Escalopines de ternera al cabrales _____ 12.00

Entrecot a la parrilla _____ 16.80

Solomillo de cerdo al cabrales _____ 13.50

Fabes

Fabada asturiana _____ 16.60

Pote asturiano _____ 15.80

Por encargo también hacemos verdinas y otros tipos de fabes (con almejas, con bogavante, con perdiz, con calamares, etc.).

<u>Postres caseros</u>	<u>Euros</u>
Arroz con leche _____	4.80
Leche frita _____	3.80
Pudin _____	3.10
Flan de huevo _____	3.10
Natillas _____	3.50
Tarta de queso con arándanos o con chocolate _____	4.80
Manzana asada _____	3.10

Otros postres

Profiteroles con chocolate _____	3.50
Fruta de temporada _____	2.80
Helado variados _____	Según producto

Cualquier plato de la carta se lo preparamos para llevar


Teléfono de pedidos: 910 22 44 89


Existen hojas de reclamaciones a disposición del cliente.

Ración de pan 1,00 €

Pan sin gluten 1,70 €

10% IVA incluido

Cachopos (aproximadamente 900 gr.)		
Agridulce	Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada	22,50 €
Arándanos	Cecina, queso de tres leches y confitura de arándanos	22,50 €
Asturiano	Picadillo de chorizo y queso de Cabrales	22,50 €
Especial	Bacon, queso de Cabrales, setas y pimientos de piquillo	22,50 €
Foie	Mousse de foie y cebolla caramelizada	22,50 €
Ingazu	Jamón ibérico y queso de Vidiago	22,50 €
Lacón	Lacón cocido y queso de Vidiago 	22,50 €
Triple	Tres cachopinos (ingazu, agridulce y especial)	22,50 €
Vaqueiro	Chosco de Tineo y queso La Peral	22,50 €
York	Jamón serrano y jamón york (sin queso)	22,50 €

Cachopinos (aproximadamente 300 gr.)		
Agridulce	Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada	12,50 €
Especial	Bacon, queso de Cabrales, setas y pimientos de piquillo	12,50 €
Ingazu	Jamón ibérico y queso de Vidiago	12,50 €
Sin gluten	Jamón ibérico y queso de Vidiago 	12,50 €